

Chiles farcis au fromage et miel de piloncillo



Le *chile pasilla* n'est autre que la version déshydratée du *chile chilaca*, particulièrement apprécié dans les états mexicains du Bajío, Jalisco, Nayarit et Michoacán. L'originalité de ce plat réside dans le mélange sucré-salé savamment dosé.

Ingrédients pour 10 personnes

5 cuillers à soupe d'huile d'olive douce
5 petits oignons blancs coupés en fines lamelles
7 gousses d'ail
12 chiles pasilla ouverts, sans veines ni graines, légèrement ramollis
250 grammes de fromage genre manchego
100 grammes de mélasse (piloncillo)
500 millilitres d'eau
sel

Préparation

1. Faire ramollir les chiles dans de l'eau tiède.
2. Faire revenir l'oignon et l'ail dans une poêle avec l'huile, à feu doux.
3. Rajouter l'eau et la mélasse, puis porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que la mélasse soit totalement dissoute et prenne la consistance de sirop. Rajouter du sel.
4. Rincer les chiles et les farcir avec le fromage, puis les placer dans la poêle avec le sirop, et faire cuire à feu doux pendant environ 20 minutes.
5. Une fois cuits, retirer les chiles du feu et les laisser tiédir.
6. Servir avec un riz blanc.

Bon appétit!