

Chiles en nogada



Pendant tout le mois de septembre, l'incontournable chile en nogada habille de ses trois couleurs les tables mexicaines. C'est la saison où les noix sont encore fraîches et les grenades à point. Sa préparation, laborieuse (presque 4 heures !), est le reflet baroque de la haute gastronomie mexicaine. La légende raconte qu'il fut créé en 1821 par les sœurs du couvent de Santa Monica, en l'honneur d'Agustin de Iturbide qui venait de s'autoproclamer empereur du Mexique.

Ingrédients pour 12 personnes

12 chiles poblanos

Pour la farce (« picadillo »)

90 ml d'huile végétale

2 gousses d'ail, écrasées

4 cuillers à soupe d'oignon haché

1 kilo de filet de porc, haché

100 grammes de jambon Serrano

1 kilo de tomates préalablement grillées, pelées et épépinées

1 litre de bouillon

1 pincée de safran

1 pincée de clous de girofle moulus

1 pincée de cannelle en poudre

1 pincée de cumin en poudre

2 pommes

2 poires

3 pêches (si possible fraîches)

60 grammes de raisins secs

80 grammes d'amandes effilées

150 grammes de fruits confits, découpés en petits morceaux

250 ml de xérès sec

Pour la « nogada » (crème à la noix)

200 grammes de noix de Castilles fraîches et pelées

350 grammes de fromage frais

1/2 pain « bolillo » trempé dans du lait avec de la cannelle et du sucre

100 ml de xérès sec

1 litre de lait

Décoration

2 grenades
Feuilles de persil
40 grammes de noix finement hachées

Préparation

Apprêter les chiles poblanos

1. Tremper dans un bain d'huile bouillante, pendant 15 secondes, chaque chile, retirer et enfermer dans une poche en plastique avec du gros sel et laisser suer pendant 5 minutes environ.
2. Sortir de la poche en plastique en peler. Ouvrir ensuite les chiles et leur enlever le placenta, les veines, et les graines. Réserver.

Préparation du plat

1. Préparer la farce en faisant revenir dans l'huile l'oignon et l'ail, puis le porc et le jambon.
2. Rajouter les tomates puis le bouillon et laisser cuire jusqu'à évaporation totale.
3. Ajouter ensuite les épices, les fruits découpés en petits dés, les raisins secs et les fruits confits puis le xérès. Rectifier l'assaisonnement et laisser épaissir.
4. Pour préparer la « nogada », mouliner les noix avec le fromage frais, le pain trempé et le xérès. Si la sauce est trop épaisse, diluer avec un peu de lait.
5. Farcir les chiles, les napper de la nogada et décorer avec les graines de grenade, le persil et les noix hachées. Le chile se déguste à température ambiante.

Buen provecho!