

Papillotes de poisson à la compotée de chile ancho et mangue



Originaires des états mexicains de Guanajuato, San Luis Potosí, Zacatecas et bien entendu Puebla, le *chile ancho* n'est autre que le *chile poblano* dans sa version déshydratée. Modérément piquant, il parfume très agréablement les mets auxquels il se mélange.

Ingrédients pour 2 personnes

45 grammes de chile ancho
2 mangues bien mûres
1/2 oignon
huile végétale
2 filets de poisson (style perche du Nil)
feuilles de bananier (pour la papillote) ou à défaut, feuilles d'aluminium
80 grammes de couscous
fleur de sel

Préparation

1. Enlever les graines et les veines du chile ancho, puis le faire tremper dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes, afin qu'il ramollisse.
2. Découper le chile ancho en fines lamelles.
3. Emincer l'oignon et faire fondre dans une cuiller d'huile végétale à feu très doux.
4. Incorporer les lamelles de chile (la préparation doit se colorer).
5. Découper les mangues en petits cubes, puis rajouter à la préparation précédente et faire cuire encore pendant 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement (attention, le chile a tendance à absorber le sel).
6. Placer les filets de poisson dans les feuilles de bananier, puis napper de la compotée et bien refermer à l'aide de cure-dents.
7. Faire cuire à la vapeur pendant 25 minutes.
8. Servir avec du couscous nature (suivant l'équipement de cuisson dont on dispose, on pourra faire cuire la graine de couscous dans un autre compartiment d'un cuit-vapeur ou d'un couscoussier en même temps que le poisson).

Notes : la compotée peut être préparée à l'avance et se conserve au réfrigérateur pendant une semaine.

Bon appétit!