

Pozole rouge de Jalisco (Mexique)

Cette recette nous vient des banquets qu'aimaient à donner Frida Kahlo et Diego Rivera, au cours desquels la gastronomie mexicaine était à l'honneur.



Ingrédients pour 10 personnes environ

750 grammes de maïs cacahuazintle (gros grains blancs)
1 gousse d'ail
1 kilo de filet de porc
500 grammes de jarret de porc
1 oignon blanc
100 grammes de chile ancho, sans filaments ni graines, trempés dans de l'eau très chaude
100 grammes de chile guajillo, sans filaments ni graines, trempés dans de l'eau très chaude
1 litre d'eau et 3 cubes de bouillon de bœuf
sel et poivre

Pour la garniture du Pozole:

1 laitue romaine coupée en juliennes
de l'origan
12 radis coupés en fines lamelles
1 oignon émincé
8 citrons verts coupés en 4
20 tostadas* (tortilla de maïs frite)
du chile piquin (piment d'Espelette)
2 avocats mûrs coupés en fines lamelles

Préparation

1. Placer le maïs et la gousse d'ail dans une casserole et le couvrir entièrement d'eau. Saler et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les graines de maïs deviennent tendres. Laisser refroidir dans la casserole.
2. Faire cuire séparément la viande avec l'oignon dans le litre d'eau et ajouter les 3 cubes de bouillon de bœuf. Une fois la viande cuite, la découper en gros morceaux et réserver.
3. Mixer les *chiles* avec un peu de bouillon de viande et les passer au chinois avant de les incorporer aux grains de maïs. Ajouter ensuite les morceaux de viande et un peu du bouillon. Rectifier l'assaisonnement et laisser mijoter pendant 20 minutes à feu doux.
4. Le bouillon du pozole doit être un peu épais. Servir chaque convive dans un bol à soupe et laisser que chacun ajoute la garniture selon son goût.