



Pupusas façon Salvadorienne au poulet

Une recette librement inspirée des incontournables *pupusas* salvadoriennes...

Ingrédients pour 6 personnes

2 blancs de poulet cuits
1 cube de bouillon de poulet
4 cuillers à soupe d'oignon émincé
1/4 botte de coriandre
1 cuiller à café de piment
1 cuiller à café de poudre de rocouyer (*adobo*)
2 gousses d'ail
1 tasse américaine de farine de maïs
1/2 tasse américaine de fromage frais type Oaxaca (en filaments)
1/4 tasse de saindoux
huile végétale
sel

Préparation pour 4 personnes

1. Faire cuire les blancs de poulet dans 750 ml d'eau avec l'oignon, l'ail, la coriandre, le piment, la poudre de rocouyer et le cube de bouillon de poulet. Une fois bouilli, effiloche le poulet et réserver.
2. Mélanger la farine de maïs, le saindoux, 125 ml d'eau et une pincée de sel, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Diviser en 4 parts, en faire des boulettes et les aplatir à 1.5 cm d'épaisseur pour former les *pupusas*.
3. Placer les filaments de poulet et de fromage au centre des *pupusas* et replier les bords pour couvrir totalement la garniture. Reforme une boulette puis une *pupusa*.
4. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire cuire les *pupusas* jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées. Servir chaud et une sauce piquante et des quartiers d'avocat frais.

Bon appétit!