

23 janvier 2010

Picadillo—frijoles

Recettes MEXICAINES

Participants:

Tatiana
Imelda
Karima
Maryse
Michel
Nicole
Francis
Corinne
Jean-Philippe
Béa
Chandrène
Tracey
Françoise

Riz à la mexicaine.

- * Pour 6 personnes
- * 1 oignon coupé en rondelles fines
- * 2 gousses d'ail coupées en 4
- * 2 ou 3 tomates pas trop grosses, ou une petite boîte de tomates en conserve
- * 300g de riz
- * 800g de bouillon de poule

Dans une poêle, faire revenir l'oignon, l'ail et le riz, jusqu'à ce que celui-ci commence à dorer, puis versez le bouillon (ou de l'eau salée) auquel on a rajouté la tomate mixée, un brin de coriandre et une petite poignée de petits pois (facultatif). Quand ça bout, baisser le feu et laisser cuire environ 20 minutes sans remuer, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.



Frijoles refritos.

Pour 6 personnes.

Faire tremper toute une nuit 500g de haricots noirs (« frijoles ») dans une quantité d'eau non salée suffisante parce qu'ils gonflent. Le lendemain, les faire cuire une heure en cocotte minute avec un oignon, une gousse d'ail, mais pas de sel.

Dans une grande poêle avec du saindoux ou de l'huile, faire revenir un oignon finement émincé jusqu'à ce qu'il devienne transparent, puis rajouter les haricots par petites quantités, en les écrasant au fur et à mesure et en salant, jusqu'à obtenir une purée assez compacte, mais pas trop sèche.

Servir avec une sauce : Pico de Gallo ou guacamole et saupoudrez d'un peu de fromage Feta émietté ou de la salade coupée en fines lamelles.

Pico de Gallo (sauce)

- ◇ 500g de tomates
- ◇ ½ oignon très finement émincé
- ◇ ½ paquet de coriandre fraîche
- ◇ 1 piment frais épépiné et haché
- ◇ 1 citron vert
- ◇ Sel, poivre

Peler les tomates et les couper en petits cubes. Les mettre dans un bol et mélanger les autres ingrédients.

Guacamole

- Pour 4 personnes
- 2-3 avocats
- ¼ d'oignon finement haché
- Coriandre haché
- 1 piment frais
- Sel

Couper les avocats en deux et à l'aide d'une cuillère, en retirer la chair puis la mettre dans un saladier. Rajouter l'oignon haché, mélanger. En mélangeant, les morceaux vont s'écraser petit à petit, puis rajouter le piment haché et la coriandre. Saler selon votre goût.

Picadillo

- 350g de chair à saucisse
- 350g de bœuf haché
- 1 gros oignon finement émincé
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 pomme
- 450g de tomates pelées épépinées et concassées
- 2 chiles jalapeños au vinaigre, émincés
- 1 poignée de raisins secs (facultatif)
- Cannelle
- Cumin Sel, poivre

Mélanger les deux viandes et la cannelle, le cumin, sel, poivre.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile ou le saindoux, y verser la viande, l'oignon et l'ail. Puis peler, épépiner et couper en morceaux la pomme. La rajouter à la viande, ainsi que la tomate et les piments (les raisins éventuellement). Faire cuire 20 à 25 minutes après avoir baissé un peu le feu : il doit rester du jus.

