

Poulet Mole Poblano

Recette mex de poulet à la sauce épicée au cacao accompagné de son riz mexicain.



Plats



Vapeur



Mise en place

Réaliser un bouillon de volaille, puis faire cuire la cuisse de poulet dans le bouillon à faible ébullition. Au bout d'environ 1 heure, vérifier la cuisson et débarrasser la cuisse de poulet. Déglaisser le bouillon et ajouter la pâte de mole, bien délayer au fouet et laisser infuser quelques minutes. A l'aide d'un roux fait au préalable épaissir la sauce mole pour obtenir une consistance nappante. Réaliser un riz mexicain à l'aide de la recette F00035 et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Faire chauffer la cuisse dans la sauce mole et dresser avec les graines de sésame légèrement grillées. Accompagner de riz mexicain et servir aussitôt.

Suggestion

Vous pouvez ajouter une fois le riz cuit des petits dés de poivrons verts et rouges pour apporter de la couleur.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MOLE - PÂTE CONCENTRÉE D'ÉPICES	6726	30 g
Riz mexicain	F00035	120 g
Cuisse de poulet		250 g
Bouillon de volaille		500 ml
Graines de sésame		10 g