



ALBONDIGAS EN CHILE CHIPOTLE

Ces boulettes de viande à la sauce *chipotle* sont une spécialité des maisons mexicaines. C'est un plat de la cuisine de tous les jours. Elles sont aussi très souvent servies dans les petites auberges et les marchés. Cette recette fait remonter à la surface des souvenirs d'enfance inoubliables.

POUR 6 PERSONNES

POUR LA SAUCE CHIPOTLE

- 1 piment *chipotle* en saumure
- 7 tomates
- 2 gousses d'ail
- ½ petit oignon
- 1 l d'eau
- 2 cuillerées à soupe d'huile végétale ou de saindoux
- Sel

POUR LES BOULETTES DE VIANDE

- 500 g de bœuf haché
- 500 g de porc haché
- ½ de tasse de riz, préalablement cuit
- 3 œufs durs écalés, coupés en gros cubes
- 2 œufs
- 1 gousse d'ail
- ½ de petit oignon
- 8 feuilles de menthe
- 6 grains de poivre noir
- 2 clous de girofle
- 1 pincée de cumin
- Sel

PRÉPARATION

Préparez la sauce, mixez le piment avec les tomates, l'oignon, l'ail et un peu d'eau, jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

Faites chauffer l'huile dans une casserole, versez la sauce et laissez bouillir 5 minutes à feu doux ; salez et ajoutez le reste de l'eau, puis laissez cuire pendant 5 minutes.

Préparez les boulettes, mélangez les viandes avec le riz cuit et les œufs crus. Réservez.

Broyez le reste des ingrédients dans un *molcajete* (voir p. 32), sauf les œufs durs. Lorsque vous obtenez une pâte, ajoutez-la à la viande et amalgamez le tout parfaitement.

Divisez et formez des boulettes de viande de la taille d'une balle de ping-pong, en insérant 1 cube d'œuf dur au centre. Ajoutez les boulettes de viande une par une à la sauce bouillante et faites cuire environ 20 minutes.

Servez les boulettes dans une assiette creuse accompagnées d'*arroz a la mexicana* (voir p. 74) ou de *frijoles de la olla* (voir p. 70).

