

Coxinha à la chair de saucisse épicée, sauce aigre douce au jalapeno et arachides |

Recette pour 4 portions

Description

La Coxinha est une grosse croquette avec l'extérieur croustillant et un centre moelleux de pomme de terre et viande. Une sauce sucrée, acidulée et piquante en guise d'accompagnement.

L'astuce du chef

Dans cette version de ce classique brésilien, nous utilisons un mélange de porc et agneau, par contre il est possible de changer de protéine selon vos préférences.

Ingrédients

Pâte et croûte

- 100 Gr Pommes de terre Russet
- 120 Gr Farine
- 10 Gr Beurre
- 10 Ml Lait
- 50 Gr Chapelure japonaise (panko)
- Sel et poivre
- Huile végétale

Farce

- 100 Gr Porc haché
- 100 Gr Agneau haché
- 1 Pincée(s) Flocons de chili
- 1 Gousse(s) Ail
- 15 Gr Fromage à la crème
- 50 Gr Oignon
- 2 Branche(s) Coriandre
- 1 Ml Clou de girofle moulu
- 2.50 Ml Cumin moulu
- 1 Ml Poivre noir du moulin
- 0.50 Unité(s) Oeuf
- Sel et poivre
- Huile végétale

Sauce

- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 1 Unité(s) Échalote française
- 50 Ml Vinaigre blanc
- 50 Gr Sucre
- 1 Cuil. à soupe Ketchup
- 15 Gr Arachides
- 5 Ml Fécule de maïs
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Ciselez finement l'oignon et la coriandre.

Pelez et hachez les gousses d'ail.

Taillez le jalapeno en rondelles.

Pelez et taillez en tranches l'échalote.

Faites griller les arachides au four, puis concassez-les.

Farce

Faites suer l'oignon dans une poêle avec un peu d'huile, puis ajoutez la viande ainsi que les épices et faites cuire complètement. Étalez finement sur une tôle à pâtisserie et laissez refroidir avant de mélanger au reste des ingrédients de la farce.

Divisez le tout en 4.

Coxinha

Faites cuire les pommes de terre avec la peau à l'eau bouillante, pelez-la puis la réduire en purée à l'aide d'un moulin à légumes.

Ajoutez le lait et le beurre, puis ajoutez la farine. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte bien ferme qui ne colle pas. Au besoin ajoutez un peu plus de farine. Laissez la pâte reposer 30 minutes.

Divisez la pâte en 4 et abaissez de manière à avoir 4 disques d'une épaisseur d'un centimètre.

Déposez la farce au centre et refermez en pinçant le haut, le résultat devrait avoir une forme de grosse goutte. Passez les Coxinha dans la chapelure avant de les passer à la friteuse.

Terminez la cuisson au four préchauffer à 400 °F pendant 8 minutes.

Sauce

Mixez tout les ingrédients dans un blender, puis versez dans une petite casserole. Faites cuire le tout jusqu'à atteindre un épaississement de la sauce.

Montage

Déposez un peu de sauce au fond de vos assiettes, puis ajoutez les Coxinhas sur le dessus.

Bon appétit!