

Tostada Mexicaine d'effiloché de poulet, sauce tomate et tomatillos, Queso fresco, lime

Recette pour 12 tapas

Description

Le Mexique nous emporte avec cette bouchée tout en fraîcheur.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi proposer ce plat comme une entrée, à vous, de varier la quantité suffisante dans une assiette traditionnelle.

Le sucre dans la sauce tomate vous permettra de casser l'acidité au gout.

Ingrédients

Poitrine de poulet

- 2 Unité(s) Poitrine de poulet
- 3 Branche(s) Thym
- 1 Gousse(s) Ail écrasé
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Base

- 4 Unité(s) Tortilla
- 0.50 Cuil. à thé Cumin moulu
- 2 Filet Huile d'olive
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Finitions

- 4 Cuil. à soupe Persil haché
- 70 Gr Queso fresco
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce tomates

- 1 Boite(s) Boite de tomatillo vertes
- 0.50 Boite(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 2 Unité(s) Oignon
- 3 Gousse(s) Ail écrasé
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 2 Cuil. à soupe Piment chipotle en sauce adobo
- 1 Cuil. à thé Orégan séché
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Purée d'haricot rouge

- 498 Ml Haricots rouges
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **1440 mins**

Mise en place

Épluchez et ciselez l'oignon, épluchez et écraser les gousses d'ail avec la lame de votre couteau. Mélangez le cumin avec de l'huile d'olive, prévoir un pinceau pour badigeonner les tortillas. Égouttez les haricots rouges, effeuillez le persil

Poitrine de poulet

Salez les blancs de volaille, saisissez-les dans une poêle chaude avec de l'huile de Canola. Une fois bien coloré de chaque bord, les poser sur une plaque et finir la cuisson au four durant 20 min environ.

Assurez-vous d'une bonne cuisson, effilochez les poitrines, ou les émincer finement au couteau. Assaisonnez de sel et poivre au besoin.

Sauce tomates

Faites revenir vos oignons dans une casserole avec un filet d'huile d'huile d'olive. Ajoutez les gousses d'ail pelées, le piment et l'origan séché.

Ajoutez les boîtes de tomates rouge et verte et le sucre, bien mélanger et laisser cuire à feu doux durant 30 minutes. Mélangez régulièrement pour que ça n'attache pas au fond.

La cuisson permet l'évaporation de l'eau, la concentration des goûts et l'épaississement de la sauce. Avec un mixeur à bras, mixez le tout jusqu'à une consistance lisse. Assaisonnez de sel et poivre à votre goût.

Tortillas et Purée d'haricot rouge

Purée

Dans un blender ou robot coupe, mixez les haricots rouges avec un bon filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre.

Tortillas

Soit, vous avez des minis Tortillas, soit des grands que vous coupez en triangle. Badigeonnez d'huile de cumin et les plonger dans la friteuse (idéalement sans coloration). Ensuite, laissez-les bien égoutter, cela porte maintenant le nom de **Tostada**.

Montage et finition

Sur les Tostada, étalez la purée de haricot rouge, déposez dessus l'effiloché de poulet à la sauce tomate, finalisez avec le fromage Queso Fresno émietté et une feuille de persil.

Bon appétit!