

DINDE À LA MEXICAINE

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100

Description: Dinde au chocolat



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Emincé de dinde	12 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Faire revenir l'émincé de dinde dans le saindoux. - Pendant que vous faites revenir l'émincé, préparer la mole (sauce) - LA MOLE (SAUCE) <ul style="list-style-type: none"> - Mixer les tomates avec le piment de cayenne, 400 g de sésame, l'anis vert, les amandes émondées, les raisins secs, l'ail et les clous de girofle, mettre à chauffer dans une casserole. - Ajouter le chocolat, bien remuer pour le faire fondre, laisser mijoter. - Quand l'émincé de dinde est revenu le débarrasser, le maintenir au chaud, dans la sauteuse faire revenir les oignons, les carottes, le céleri, laisser colorer. - Mouiller avec le bouillon de volaille, porter à ébullition, ajouter la sauce, faire réduire, mixer la sauce. - Ajouter l'émincé de dinde, finir la cuisson. - Rectifier l'assaisonnement, ce plat se sert assez pimenté, saupoudrer de sésame au moment de servir.
Saindoux	500 g	
ou		
Huile d'arachide	1/2 l	
Bouillon de volaille	8 l	
Carotte en brunoise	3 kg	
Céleri en branches	1 kg	
Amandes émondées	500 g	
Tomates concassés	3 kg	
Oignons hachés	2 kg	
Anis vert	100 g	
Ail	250 g	
Graines de sésame	500 g	
Raisin secs	500 g	
Piment de cayenne	30 g	
Chocolat de couverture amère	1,5 kg	
Clous de girofle	10 p	
Sel	QS	
Poivre	QS	