

PORC CHILI VERT



Le Chile Verde vient du nord du Mexique, notamment des régions comme Sonora et Chihuahua, où l'on cuisine beaucoup avec des piments verts (chiles verdes). Avec la migration et les échanges culturels, la recette s'est popularisée dans le Nouveau-Mexique, le Texas et le Colorado, où elle est devenue un pilier de la cuisine "Tex-Mex". Traditionnellement, on utilisait du porc (parfois du veau ou du poulet) mijoté lentement dans une sauce verte faite de tomatillos, de piments verts (jalapeños, poblanos, hatch, etc.), d'oignons, d'ail et de coriandre.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
- **Temps de cuisson:** 150 mins
- **Portions:** 4

Ingredients

- 450 g de tomatillos, débarrassés de leurs enveloppes
- 3 piments poblano, équeutés
- 1 piment jalapeño, équeuté
- 3 grosses gousses d'ail pelées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- Sel et poivre
- 1 tasse de feuilles de coriandre et de tiges tendres, non tassées, plus des feuilles hachées pour la garniture

- 680 g d'épaule ou de filet de porc, coupé en cubes de 2,5 cm
 - 1½ tasse d'oignon doux finement haché
 - 1 cuillère à café de cumin moulu
 - 1 cuillère à café d'origan séché
 - 2 tasses de bouillon de poulet à faible teneur en sodium
 - Riz cuit, pour le service
-

Préparation

Etape 1

Faire chauffer le gril à feu vif et placer la grille à 6 pouces de la chaleur. Sur une grande plaque à rebord, mélanger les tomatillos, les poblanos, le jalapeño, les gousses d'ail et 1 cuillère à soupe d'huile ; saler et mélanger pour enrober uniformément.

Etape 2

Faire griller le mélange, en le retournant à mi-course, jusqu'à ce qu'il soit bien carbonisé, environ 15 minutes. Transférer les piments poblano dans un petit bol et les couvrir d'un film plastique (ou les enfermer dans un petit sac refermable) ; laisser cuire à la vapeur pendant 5 minutes.

Etape 3

Éplucher les poblanos et jeter les peaux. Dans un mixeur, mélanger les poblanos, les tomates, le jalapeño et l'ail, et gratter les jus accumulés sur la plaque (les jus caramélisés ont beaucoup de saveur !) Ajouter la coriandre et réduire en purée jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Etape 4

Chauffer le four à 325 degrés. Dans un grand faitout, faire chauffer les 2 cuillères à soupe d'huile restantes à feu moyen. Saler et poivrer le porc et en ajouter la moitié dans la marmite. Cuire, en tournant de temps en temps, jusqu'à ce que tout soit bruni, pendant 5 minutes. Transférer dans une assiette et répéter l'opération avec le reste du porc.

Etape 5

Une fois que tout le porc a été doré et retiré de la casserole, ajouter l'oignon et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit ramolli, 3 minutes. Ajouter le cumin et l'origan et cuire, en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient parfumés, 1 minute. Remettre le porc dans la marmite (avec les jus accumulés), ajouter le bouillon et la purée de tomates, saler et poivrer.

Etape 6

Porter à ébullition, couvrir et mettre au four. Faire rôtir jusqu'à ce que le porc soit très tendre, 1½ heure. Assaisonner le ragoût de sel et de poivre au goût. Répartir le chile verde de porc dans des bols peu profonds, garnir de coriandre hachée et servir chaud, avec du riz.