

Mole, biscuits au piment jalapeño et crème glacée à l'avocat



Ingrédients

Mole sucré et épicé

- ⅓ de tasse d'huile d'olive
- ½ oignon
- 2 gousses d'ail - légèrement rôties à la poêle
- ½ tomate - légèrement rôtie à la poêle
- 1 piment chipotle en sauce
- ⅓ de tasse de raisins secs
- ⅓ de tasse d'amandes effilées et rôties
- ⅓ de tasse de graines de citrouille rôties
- 1 c. à thé de cumin
- ½ c. à thé de cannelle
- Bouillon ou eau
- ¼ de bouquet de coriandre
- 1 lime (jus)
- 1 c. à soupe de chocolat noir
- 1 pêche
- 1 mangue
- 1 poignée de chips tortilla

Biscuits au piment jalapeño

- 1 tasse de farine tout usage
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre mignonette
- 2 c. à soupe de parmesan râpé
- 5 c. à soupe de beurre, froid

Mole, biscuits au piment jalapeño et crème glacée à l'avocat

½ tasse de lait (vous aurez peut-être besoin d'un peu plus ou d'un peu moins!)

½ piment jalapeño, haché finement

2 c. à soupe de ciboulette, hachée finement (des échalotes c'est très bien aussi!)

Crème glacée à l'avocat

12 oz de chair d'avocats, ce qui correspond à environ 3 avocats de taille moyenne

1 c. à soupe de jus de citron, fraîchement pressé (ou de jus de lime!)

1½ tasse de lait entier

½ tasse de sucre

1 tasse de crème à 35 %

1 gousse de vanille

Préparation

1. Mole sucré et épicé : Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive. Ajouter les épices et l'ail. Ajouter tous les autres ingrédients sauf le chocolat, le jus de lime, la coriandre, la pêche, la mangue et les chips tortilla. Laisser mijoter, à couvert, pendant 30 minutes et ajouter de l'eau ou du bouillon, au besoin. Filtrer et verser dans le mélangeur. Ajouter le chocolat, le jus de lime, la coriandre, la pêche, la mangue et les chips tortilla. Mélanger la préparation en ajoutant le liquide filtré jusqu'à obtenir la consistance d'une sauce. Saler et poivrer.
2. Biscuits au piment jalapeño : Mélanger la farine, le

Crédits

Recette : Emily Caulfield (The Fat Pigs) - premier prix. @The_Fat_Pigs <https://www.facebook.com/thefatpigs> <http://thefatpigs.com/> Photo : Sean Neild, Flavor Town Adventures

Mole, biscuits au piment jalapeño et crème glacée à l'avocat

bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Incorporer le beurre froid aux ingrédients secs, une petite quantité à la fois. Ajouter le poivre, le fromage, la ciboulette et le piment jalapeño. Incorporer le lait jusqu'à obtenir la consistance de pâte désirée. Couvrir la pâte d'une pellicule transparente et réfrigérer pendant 30 minutes. Préchauffer le four à 450°F. Découper et façonner la pâte, dorer légèrement à l'œuf le dessus de la pâte. Cuire au four à 450°F jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés sur le dessus et que le centre de la pâte passe le « test du cure-dent ».

3. Crème glacée à l'avocat : Couper les avocats en deux, retirer les noyaux et utiliser une grande cuillère pour retirer la chair. Mettre les avocats, le jus de citron, le lait et le sucre dans le bol du mélangeur et mélanger jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Réduire la vitesse du mélangeur et ajouter peu à peu la crème. Mettre la préparation au frais dans un contenant hermétique jusqu'à ce qu'elle atteigne 40 degrés Fahrenheit ou moins, entre 4 et 6 heures. Verser la préparation refroidie dans une sorbetière et suivre les instructions du fabricant. Cette préparation monte très rapidement, compter entre 5 et 10 minutes pour obtenir la consistance d'une crème glacée molle. Servir immédiatement ou laisser durcir au congélateur pendant 3 à 4 heures pour obtenir une texture plus ferme.