


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p align="center">Dinde au Chocolat A la Mexicaine</p>
Produits	Quantités	Procédé
Dinde en dés Chocolat noir Amandes effilées Graines de sésame Cacahuètes Oignons rouges Gousses d'ail Echalote Vin blanc doux Bouillon de poulet Cardamone Tortillas	0.800 0.050 0.020 0.020 0.050 2 2 1 0.200 0.200 1 1 paquet	<p>Faire macérer pendant 6 heures, la dinde avec sel, poivre, ail haché, piment rouge en poudre, coriandre en poudre et cacao en poudre.</p> <p>Faire dorer à sec les cacahuètes, les amandes effilées, les grains de sésame et le clou de girofle, puis mixer l'ensemble.</p> <p>Faire revenir les cubes de dinde dans un peu d'huile et de beurre. Réserver.</p> <p>Faire revenir dans un peu d'huile, l'oignon haché, l'échalote à feu doux.</p>
Sel 4 épices Poivre Ail haché Piment rouge poudre Coriandre en poudre Cacao en poudre Clou de girofle	QS QS QS QS QS 1 cuillère 1	<p>Mouiller avec le vin blanc et ajouter l'ail, 3 tomates concassées épépinées pendant 10 minutes. Mouiller avec le bouillon. Ajouter les fruits secs grillés et réduire un peu.</p> <p>Passer la sauce au chinois et ajouter 1 cuillère à soupe de cacao en poudre, 2 cuillères de crème fraîche, 1 cuillère de moutarde, du piment et la ciboulette ciselée.</p>
Huile d'olive Beurre Crème fraîche Moutarde Ciboulette hachée	0.050 0.050	<p>Verser sur la viande et servir sur des tortillas tièdes.</p>