

# LA SAUCE CHIPOTLE MEXICAINE DE RICK BAYLESS

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/sauce-chipotle/>

Une sauce savoureuse aux accents Mexicains, simple à faire et authentique

Chef : Rick Bayless

Temps de préparation : 10 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Mexicaine

Plats : Base, Base Salée, Sauce Salée, Sauce Mexicaine,

## Ingrédients

### **Avec 635 g de Tomates**

635 grammes de Tomates

1 Chipotlé

1 cuillère à soupe de Jus de Chipotlé

1 cuillère à café d'Origan

1 cuillère à café d'Origan Si possible, de l'origan Mexicain

2 Gousses d'Ail

### **Avec 400 g de Tomates**

400 grammes de Tomates

0,6 Chipotlé

0,6 cuillère à soupe de Jus de Chipotlé

0,6 cuillère à café d'Origan

0,6 cuillère à café d'Origan Si possible, de l'origan Mexicain

1,2 Gousses d'Ail

### **Avec 800 g de Tomates**

800 grammes de Tomates

1,2 Chipotlé

1,2 cuillères à soupe de Jus de Chipotlé

1,2 cuillères à café d'Origan

1,2 cuillères à café d'Origan Si possible, de l'origan Mexicain

2,5 Gousses d'Ail

### **Avec 1 kg de Tomates**

1 kilogramme de Tomates

## LA SAUCE CHIPOTLE MEXICAINE DE RICK BAYLESS

- 1,5 Chipotlé
- 1,5 cuillères à soupe de Jus de Chipotlé
- 1,5 cuillères à café d'Origan
- 1,5 cuillères à café d'Origan Si possible, de l'origan Mexicain
- 3,1 Gousses d'Ail

### Instructions

#### Griller les tomates

1. Afin d'accentuer le gout fumé, Rick nous dit de griller les Tomates (635 g)
2. Il suffit de les passer sur une flamme, ne pas hésiter à les noircir !
3. Afin de ne pas bruler vos petites mains, utiliser des pinces de cuisine afin de manipuler les tomates sur la flamme. Pour acheter en ligne, c'est ICI
4. Réserver et laisser refroidir
5. Puis placer tous les ingrédients dans un blender: les Tomates (635 g), le Chipotlé (1), le Jus de Chipotlé (1 c. à soupe) (que l'on récupère de la boîte des chipotles), l'Origan (1 c. à café), les Gousses d'Ail (2)

#### Qu'est-ce que le Chipotlé ?

Comme je vous le disais dans mon article sur les piments sud-Américains (voir ICI), le Chipotlé est un piment qui apporte un gout fumé vraiment distinctif et intéressant

Le Chipotlé est tout simplement le fameux piment Mexicain Jalapeño (au départ piquant), qui est séché puis fumé

On retrouve le Chipotlé dans de nombreuses sauces et préparations culinaires Mexicaines. Le Chipotlé apporte non seulement du piquant mais également une saveur délicieuse, surtout quand il est mariné dans la sauce «adobo», comme c'est le cas ici sur la photo

Un piment délicieux mais également puissant ! Il ne faut en ajouter que très peu au risque de faire l'aller-retour Terre Lune...

Cependant, ce piment qui est populaire en Amérique n'est pas évident à trouver en Europe ou au Canada! Si vous n'en trouvez pas ne laissez pas tomber la recette ! J'en ai déjà fait pour des gens qui ne supportent pas les épices mexicaines, et c'était toujours un vrai délice !

Si vous habitez une grande ville, trouvable dans les épiceries spécialisées, sinon sur internet : Pour acheter en ligne, c'est ICI

6. Voilà à quoi ressemble le Chipotlé (1)
7. Pour le Jus de Chipotlé (1 c. à soupe), il suffit d'en prélever 1 c. à soupe dans la boîte où se trouvent les chipotle
8. Pour l'Origan (1 c. à café), Rick Bayless nous conseille de prendre de l'origan Mexicain. A priori, son gout est un peu différent. Mais pas évident à trouver : prendre de l'Origan classique
9. On mixe au blender et c'est prêt !