

# LA SAUCE CHIPOTLE MEXICAINE DE RICK BAYLESS

## La Recette

<https://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 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 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 Si possible, de l'origan Mexicain

2,5 Gousses d'Ail

### Avec 1 kg de Tomates

1 kilogramme de Tomates

1,5 Chipotlé

1,5 cuillères à soupe de Jus de Chipotlé

1,5 cuillères à café d'Origan Si possible, de l'origan Mexicain

# LA SAUCE CHIPOTLE MEXICAINE DE RICK BAYLESS

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

Si vous habitez une grande ville, c'est 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 !