

## Soupe au bœuf et maïs, façon mexicaine

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

### INGRÉDIENTS

- 2 piments pasilla séchés
- 2 piments guajillo séchés
- 6 gousses d'ail pelées
- 1 kg (2 ¼ lb) de bœuf à braiser ou mijoter (rôti de palette ou jarrets de bœuf épais)
- 2 L (8 tasses) de bouillon de bœuf
- 375 ml (1 ½ tasse) d'oignon haché grossièrement
- 375 ml (1 ½ tasse) de carottes hachées grossièrement
- 250 ml (1 tasse) de céleri haché grossièrement
- 125 ml (½ tasse) de chou haché grossièrement
- 3 feuilles de laurier
- 15 ml (1 c. à table) d'origan séché
- 30 ml (2 c. à table) de sel
- 15 ml (1 c. à table) de poivre
- 500 ml (2 tasses) de maïs, frais ou congelé

### GARNITURE

- Laitue iceberg, tranchée en lanières fines
- Radis, tranchés en rondelles
- Limes, coupées en quartier
- Tostadas
- Coriandre

### PRÉPARATION

Dans un bol moyen, faire tremper les piments et 3 gousses d'ail dans 500 ml (2 tasses) d'eau tiède jusqu'à ce que les piments soient tendres, soit environ 30 à 45 minutes. Égoutter en réservant le liquide de trempage.

Dans un mélangeur, réduire en purée les piments, l'ail et 325 ml (1 ⅓ tasse) de liquide de trempage jusqu'à consistance de sauce chili. Assaisonner de sel et du poivre au goût. Réserver.

Placer les jarrets de bœuf dans une grande marmite. Ajouter le bouillon et 2 L (8 tasses) d'eau froide (ou jusqu'à ce que les jarrets soient complètement couverts). Ajouter l'oignon, les carottes, le céleri, le chou, les feuilles de laurier, l'origan et les 3 gousses d'ail restantes. Assaisonner avec le sel et le poivre. Porter à ébullition, puis réduire le feu à moyen-doux. Couvrir et laisser mijoter en écumant de temps en temps le gras de la surface, jusqu'à ce que la viande soit tendre, environ 2 ½ heures.

Transférer les jarrets sur une planche à découper et laisser refroidir. À l'aide d'un pied mélangeur, réduire la soupe en purée dans la casserole. Ajouter le maïs, porter à ébullition et ensuite laisser mijoter 15 minutes.

À l'aide de deux fourchettes, effiloche la viande refroidie et la déposer dans le chaudron, Laisser mijoter environ 10 minutes.

Au moment de servir, verser la soupe dans des bols et garnir avec la laitue, la coriandre et les radis. Arroser de la sauce chili. Servir avec des quartiers de lime et des tostadas.

Merci à nos partenaires :

**La Tablée des Chefs**

**Croquez  
l'Outaouais!**



Une initiative de



L'Union des producteurs agricoles

POUVOIR NOURRIR  
POUVOIR GRANDIR

Présentée par



Sur les 19 ingrédients contenus dans cette recette, vous pouvez en trouver 17 qui sont produits, cultivés, préparés ou transformés au Québec.

