



Soupe bœuf et maïs, façon mexicaine

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

Rendement : 8 à 10 portions

Temps de préparation : 3 heures

INGRÉDIENTS

2 piments pasilla séchés
2 piments guajillo séchés
6 gousses d'ail pelées
1 kg (2 ¼ livres) de bœuf à braiser ou mijoter (rôti de palette ou jarrets 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

Laitue iceberg tranchée en lanières fines

Radis tranchés en rondelles

Limes coupées en quartier

Tostadas ou des tortillas que vous aurez passées au four pour les rendre croustillantes

Coriandre

INSTRUCTIONS

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 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. Assaisonner de sel et du poivre au goût. Réserver.

Placer le bœuf dans une grande marmite. Ajouter le bouillon et 8 tasses d'eau froide ou pour couvrir complètement la viande. Ajouter l'oignon, les carottes, le céleri, le chou, les feuilles de laurier, l'origan et les 3 gousses d'ail restantes. Assaisonner avec 30 ml (2 c. à table) de sel et 15 ml (1 c. à table) de 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 h 30

Transférer le morceau de bœuf sur une planche à découper et laisser refroidir. À l'aide d'un pied mélangeur, réduire le contenu de la casserole en purée. Ajouter le maïs, porter à ébullition et ensuite laisser mijoter 15 minutes. À l'aide de deux fourchettes, effiloche la viande et la mettre dans le chaudron. Laisser mijoter environ 10 minutes.

ASSEMBLAGE

Verser la soupe dans des bols et garnir avec la laitue, la coriandre et les radis. Arroser de sauce piquante. Servir avec des quartiers de lime et des tostadas.

Merci à nos partenaires :

La Tablée des Chefs

**Croquez
l'Outaouais!**



Une initiative de



POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR

L'Union des producteurs agricoles

Présentée par



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