

# Morceaux de poulet végétarien à la sauce Mole Poblano

Un classique de la cuisine mexicaine, à la sauce au chocolat !



## Ingrédients

- 300 g d'oignons hachés
- 20 g de purée d'ail
- 200 g de matière grasse
- 15 g de mélange
- 5 épices chinoises Verstegen
- 5 g de chili Aji Mirasol Verstegen
- 90 g de bouillon de légumes
- 4 kg de cubes de tomates en conserve
- 90 g de poudre d'amande
- 250 g de chocolat fondant
- 2 kg de morceaux de poulet végétarien Greenway

## Méthode

1. Faire fondre la matière grasse dans une lèchefrite ou une casserole et y faire revenir l'oignon.

2. Ajouter l'ail et les morceaux de poulet végétarien et les saisir quelques instants.
3. Ajouter les cubes de tomates, les épices et le bouillon de légumes, et laisser mijoter 5 min. à feu doux.
4. Incorporer la poudre d'amande et le chocolat et faire fondre ce dernier.

### **Variation**

Ce plat peut être servi accompagné de riz, et éventuellement de légumes supplémentaires. Délicieux aussi servi dans un wrap ou un petit pain pita avec un peu de coleslaw !

## **Cette recette est de GREENWAY**

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)