

## Fiesta latino pimienta

### Porc confit à l'orange

1 kg de viande de porc (épaule et échine)  
300 g de saindoux (ou de graisse de canard)  
2 gousses d'ail  
le zeste d'une demi-orange  
200 ml de jus d'orange fraîchement pressée  
1 c. à s. de sucre roux (ou muscovado)  
1 c. à c. d'origan sec

Découpez la viande en petits cubes et salez-la. Faites fondre trois bonnes cuillerées à soupe de saindoux dans une cocotte en fonte.

Epluchez les gousses d'ail et jetez-les dans le saindoux chaud. Quand elles sont bien dorées, retirez-les avec une écumoire et jetez-les.

Plongez les cubes de porc dans le saindoux et saisissez-les sur toutes leurs faces. Egouttez-les et réservez.

Placez le reste du saindoux dans la cocotte. Quand il est fondu et bien chaud, remettez les cubes de porc dans la cocotte et faites cuire pendant environ 1h30 à feu très doux, pour que la viande soit moelleuse et confite.

Quand la viande est tendre, sortez-la à l'aide d'une écumoire et jetez le saindoux restant. Remettez la viande dans la cocotte, et mouillez avec le jus d'orange. Ajoutez le zeste d'orange, l'origan et le sucre roux. Faites cuire jusqu'à évaporation du liquide, soit 30 mn environ. La viande doit être légèrement dorée et caramélisée.

Servez-la avec des tortillas de maïs et des accompagnements comme ceux-là par exemple:

### Frijoles de olla (haricots secs en sauce)

500 g de haricots secs (rouges, roses ou noirs)  
1l et demi d'eau  
1 oignon  
Sel  
1 bouquet garni

La veille, mettez à tremper les haricots dans un grand volume d'eau. Le jour même, égouttez-les, versez-les dans une cocotte-minute et couvrez-les d'eau froide. Ajoutez le bouquet garni et l'oignon coupé en deux. Laissez cuire 1/2 heure à la cocotte minute (à partir de la rotation de la soupape) ou 2 à 3 heures à la cocotte ordinaire.

Quand les haricots sont tendres, poursuivez la cuisson à découvert pour que l'eau de cuisson réduise et forme une sauce relativement épaisse. Retirez l'oignon et le bouquet garni pour servir.

## Les idées vagues de Snapulk...

### Frijoles refritos (purée de haricots secs)

300 g de frijoles de olla avec leur jus de cuisson  
2 c. à s. d'huile  
2 c. à s. d'oignons finement émincés  
2 piments verts longs émincés  
100 g de fromage type feta ou pecorino

Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon et le piment dans l'huile chaude, à feu moyen. Quand l'oignon commence à blondir, ajoutez les haricots. Poursuivez la cuisson pendant une quinzaine de minutes. Laissez tiédir et passez le tout au mixeur pour obtenir une purée épaisse, en ajoutant si nécessaire quelques cuillerées à soupe de jus de cuisson. Recouvrez de fromage émietté ou rapé.

### Salsa de chile

5 piments oiseaux secs  
(dans la recette d'origine il en faut 15, mais j'ai utilisé des piments oiseaux et, ne connaissant pas l'équivalence sur l'[échelle de Scoville](#), je l'ai jouée prudente)  
2 tomates  
4 gousses d'ail  
Sel  
Huile

Ouvrez les piments et débarrassez-les de leurs graines.  
Mettez-les dans une casserole et recouvrez d'eau. Portez à ébullition, éteignez le feu et couvrez. Laissez les piments se réhydrater pendant une dizaine de minutes.  
Faites griller les gousses d'ail non épluchées à la poêle à sec et à feu vif. Quand elles sont bien dorées, retirez-les et laissez refroidir. Epluchez-les, retirez les parties noircies et les germes.  
Epluchez les tomates, retirez-en les graines.  
Dans un blender, mettez les tomates, les piments avec leur eau, les gousses d'ail. Mixez jusqu'à l'obtention d'une sauce liquide et homogène.  
Faites chauffer un filet d'huile dans une casserole, versez-y la sauce aux piments et faites revenir jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement.  
On peut servir cette sauce froide avec des tacos.

### Guacamole

- 2 avocats bien mûrs
- 1 oignon nouveau hâché menu
- 1 ou 2 piments (selon votre goût) hâché
- 5 à 6 brins de coriandre fraîche (ou plus)
- 2 pincées de sel
- 250 g de tomates préalablement épluchées et épépinées et hâchées
- le jus de 2 citrons verts ou, à défaut, jaunes.

Dans un mortier, pilez tous les ingrédients ensemble. On obtient un mélange un peu granuleux. Ajoutez le jus de citron en dernier.  
On peut aussi tout mettre dans le bol d'un robot, ça donne un résultat plus homogène et onctueux. C'est comme on préfère...

# *Les idées vagues de Snapulk...*

## **Pico de gallo**

500 g de tomates  
1 oignon  
1 petit bouquet de coriandre fraîche  
2 piments verts 2 c. à s. de jus de citron vert  
1/2 c. à c. de sel

Épépinez les tomates mais ne les pelez pas. Coupez-les en petits dés.

Epluchez et émincez l'oignon.

Rincez la coriandre, effeuillez-la et ciselez-la.

Retirez la queue des piments et fendez-les en deux. Enlevez les graines et les côtes blanchâtres puis émincez-les finement.

Dans un petit saladier, placez les dés de tomates, l'oignon, la coriandre, les piments, le jus de citron vert et le sel. Mélangez bien et mettez au frais 1/2 h avant de déguster.