

## POULET À LA SAUCE MOLE

Mole Negro LA CALIFORNIA

Poulet et bouillon de poulet maison

Grains de sésame

Pour préparer la sauce molé :

- Chauffer à feux doux deux tasses de bouillon de poulet et ajouter quatre cuillerées de mole,
- diluez la pâte mole jusqu'à obtention d'un sauce épaisse (ajouter du bouillon ou de la pâte, au besoin)
- Servir des morceaux de poulet cuit nappés de sauce et arroser les graines de sésame

Accompagner avec des tortillas de maïs

Notes :

- \* Au Mexique, ce plat est traditionnellement servi avec du riz
- \*\* Si vous trouvez cette sauce très piquante, vous pouvez ajouter quelques morceaux de chocolat mexicain et diluer bien avant de servir.

