



Tortitas de Huauzontle

De nos jours, la plupart des chefs égrènent les épis avant de les façonner en boulettes, mais la méthode traditionnelle de les servir est « sur bâton » c'est-à-dire avec la tige !

PRÉPARATION

1. Laver les épis minutieusement et les blanchir dans un grand chaudron l'eau salée bouillante jusqu'à ce qu'ils soient juste un peu attendris, environ 5 min. Égoutter et refroidir.
2. Préparer l'appareil pour la friture en battant les blancs d'œufs en neige. Dans un autre grand bol, battre les jaunes d'œuf avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient crémeux. Plier délicatement les blancs d'œuf dans les jaunes.
3. Couper le fromage en 4 bâtonnets.
4. Séparer les épis en 4 bouquets qui représentent chacun une portion individuelle.
5. Insérer au milieu de chaque bouquet un morceau de fromage et refermer les épis sur le fromage en serrant avec la main.
6. Rouler les bouquets farcis de fromage dans la farine et puis les tremper dans les œufs. Mettre à frire dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient brun doré.
7. Servir avec une sauce tomate et un bol de haricots noirs.
8. Un peu comme on le fait avec les épis de maïs, on déguste l'*huauzontle* en détachant les grains des épis avec les dents !

INGRÉDIENTS

- Un bon paquet d'épinard des Aztèques
- 4 œufs séparés
- 1 tasse de farine
- 8 onces de fromage Panela
- 5 c. à table d'huile végétale ou de lard
- Sel