



CHILI CON CARNE

Saveurs épicées du Texas
à votre table

Le chili con carne, qui se traduit littéralement "piment avec de la viande", est un plat emblématique de la cuisine tex-mex qui réchauffe les cœurs et éveille les papilles.

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 60 minutes

Pour 6 personnes

500 g de boeuf haché
100 g de chorizo fort haché
1 oignon, haché
2 gousses d'ail, émincées
500 g de tomates concassées
ou purée de tomate
2 c. à soupe de tomate concentré
400 g de haricots rouges en boîte,
rincés et égouttés
1 c. à soupe de poudre de chili
1 c. à soupe de cumin moulu
1 c. à soupe de paprika fumé
200 ml de bouillon de bœuf
Sel et poivre, au goût
Huile d'olive
Crème fraîche épaisse

Dans une grande marmite, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon, et faites revenir jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Ajoutez l'ail et faites cuire pendant 3 minute supplémentaire. Incorporez le bœuf haché et le chorizo et faites-le dorer uniformément.

Ajoutez les épices et la tomate concentré, mélangez bien. Ajoutez les tomates concassées, les haricots et le bouillon de bœuf.

Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter à couvert pendant environ 1 heure, en remuant de temps en temps.

Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Servez chaud, accompagné de riz blanc, de tortillas ou des accompagnements de votre choix.

Conseils

Sur le riz, nous aimons rajouter une cuillère à soupe de crème fraîche épaisse et du gruyère râpé.