



Chili con carne



4 personnes



60 minutes

INGREDIENTS

- 800 g de tomates San Marzano
- 500 g de boeuf haché
- 2 poivrons rouges ou jaunes
- 1 oignon
- 250 g de haricots rouges en conserve
- 2 épis de maïs
- 1 piment Jalapeno (facultatif)
- 1 bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 4 cs d'huile d'olive
- sel, poivre, 1 pincée de sucre
- cumin, paprika et coriandre en poudre

ETAPES

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole. Faire revenir l'oignon émincé finement et l'ail pressé jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajouter les poivrons coupés en petits dés. Faire cuire 5 minutes, puis ajouter la viande hachée.
2. Remuer fréquemment pour cuire toute la viande, puis ajouter les tomates coupées en gros dés. Assaisonner de sel, poivre, une pincée de sucre, 1/2 cc de paprika, de cumin et de coriandre en poudre et une poignée de persil haché. Ajouter également un morceau de piment finement émincé (!! à doser selon votre goût pour le piquant!!). Porter à ébullition puis laisser frémir pendant 25 minutes.
3. Ajouter les épis de maïs, et les retourner régulièrement pour que tous les grains soient cuits.
4. Enfin, ajouter les haricots rouges bien égouttés et laisser encore sur le feu 5 minutes pour qu'ils soient bien chauds.
5. Suggestion de présentation: Servir le chili avec des chips de maïs ou des tortillas passées au four, du fromage frais et des morceaux d'avocats.