

CHILI CON CARNE

"S'il y a un plat qui est associé dans l'imaginaire collectif à l'adjectif "tex-mex" c'est bien le chili con carne. Mais il faut savoir que s'il est bien tex, le chili n'est pas du tout mex: vous n'en trouverez pas au sud de la frontière ou alors uniquement dans les restos pour Texans égarés! Le chili con carne est donc une des rares créations culinaires texanes: il aurait été inventé à San-Antonio (Texas).



INGREDIENTS

PERSONNES : 6

400 gr de steak haché
1 poivron rouge
1 poivron vert
2 petits piments jalapanos
1 gros oignons (ou 2 petits)
540 ml (19 onces) de tomates en dés
398 ml (14 onces) de haricots rouges foncés
2 gousses d'ail
3 c. à soupe de sauce Chili
2 c. à soupe de pâte de tomates
1/2 tasse de bouillon de poulet, de boeuf ou d'eau
Épices Old El Paeso ou 2 c. à café de chili en poudre, 1/2 cuil à café de cumin en poudre et de l'origan)
3 c. à soupe d'huile à cuisson
Sel et poivre au goût
Coriandre au goût

PREPARATION

TEMPS DE PREPARATION : 35 mn

1. Mettre l'oignon dans le robot et hacher grossièrement, enlever et mettre les poivrons et hacher.
2. Dans une grande poêle antiadhésive ou une cocotte mettre l'huile et ensuite dorer doucement l'oignon, l'ail et les poivrons.
3. Incorporer le bœuf haché et laisser cuire doucement 10 min.
4. Mélanger les autres ingrédients et ajouter les haricots et les épices, saler et poivrer. Ajouter le bouillon.
5. Couvrir, et laisser cuire environ 25 minutes jusqu'à ce que le tout ait atteint la consistance voulue. (J'aime le Chili juteux. Cependant, lorsque je m'en sers comme garniture à tacos, je fais diminuer le bouillon considérablement en enlevant le couvercle).
6. Servir bien chaud accompagné de maïs (en saison) et/ou de riz.

Note : Vous pouvez aussi l'utiliser comme garniture à tacos. Dans ce cas, mettez-le dans une coquille à tacos, rajouter des olives noires, du fromage, de la laitue et servez.