

Chili con carne de Cyril Lignac

30mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 1 oignon épluché et émincé
- 1 cuil. à café d'ail râpé
- 15cl de bière blonde
- 1kg de viande hachée
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 400g de tomates concassées
- 2 cuil. à soupe de concentré de tomates
- 1 cuil. à café de cumin en poudre
- 2 cuil. à café de paprika
- 2 tasses de haricots rouges cuits
- 1 piment jalapeño vert
- 1 boîte de maïs cuit
- Quelques brins d'origan
- Chips de tortillas
- 2 avocats épluchés et écrasés
- 4 cuil. à soupe de crème fraîche (facultatif)
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- 4 quartiers de citron vert
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

• LES USTENSILES :

- 1 saladier + 1 fouet
- 1 poêle + 1 spatule
- 1 saladier ou plat de service

1.

Dans une cocotte, versez l'huile d'olive, ajoutez l'oignon et l'ail. Laissez suer sans coloration, déglacez à la bière, ajoutez la viande, laissez cuire jusqu'à ce que l'eau naturelle s'évapore.

Assaisonnez avec les épices, du sel et du poivre. Ajoutez les tomates concassées et le concentré de tomates puis le vinaigre, laissez cuire 4 minutes. Versez les haricots cuits, le jalapeño et le maïs cuit. Déposez les brins d'origan. Laissez cuire à découvert 15 à 20 minutes sur feu moyen.

2.

Vous pouvez servir le chili avec les tortillas, la crème d'avocats, la crème fraîche, les feuilles de coriandre et les quartiers de citron.