

Le chili con carne de Caroline



Cette recette est la préférée de ma fille étudiante. Elle demande peu de matériel (une grande cocotte), elle est économique, on peut en faire pour beaucoup d'invités ou en congeler une partie. On trouve facilement tous les ingrédients à la superette du quartier.

Pour ma part, elle me rappelle mes deux séjours au Mexique lorsque je logeais chez l'habitant en tant que très jeune choriste. Mais c'est une autre histoire.

Par rapport à beaucoup de recettes que j'ai pu voir sur internet, c'est une recette riche. Riche en gout par l'ajout d'un fond de veau (idéalement) ou de bouillons cubes, riche en légumes (tomate, oignon, poivron, ail), riche en aromates : thym, laurier, ail, cumin. N'hésitez pas à mettre vraiment beaucoup de cumin.



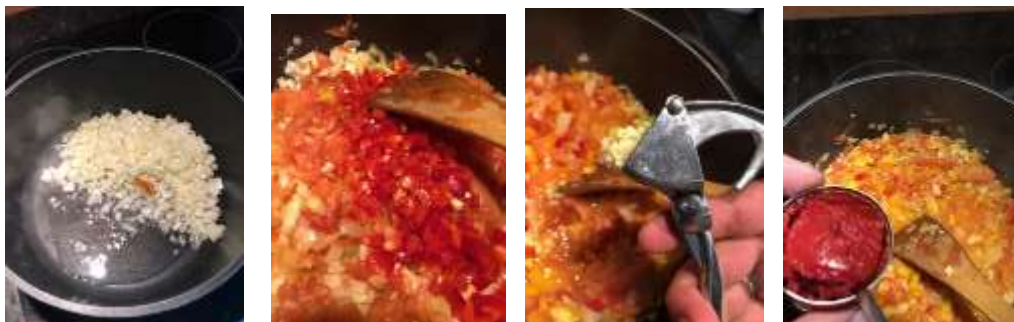
Ingredients pour 8 affamés :

4 belles tomates, 3 oignons, 2 poivrons, 5 gousses d'ail, 2 bouillon cube ou fond de veau, 1 petite boîte de concentré de tomates, 4 branches de thym, 3 feuilles de laurier, beaucoup de cumin, sel, poivre, tabasco ou autre piment, 6

boites de 450gr de haricots rouges, 600 gr de viande hachée (en ces temps un peu compliqué de coronavirus, je n'ai trouvé que des steacks hachés surgelés), 200 gr de cheddar rappé.

Préparation de la sauce de base :

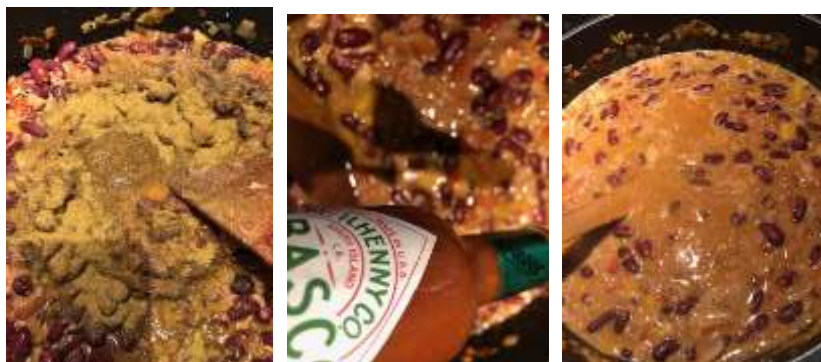
Faire suer à l'huile dans une grande cocotte les oignons hachés, les poivrons, les tomates. Presser les gousses d'ails et ajouter le thym et le laurier.



Ajouter le concentré de tomate, les 2 bouillons cubes et un grand verre d'eau. Laisser mijoter pendant que vous préparez la viande que vous couperez en petits morceaux.



Incorporez la viande dans la préparation de base. Ajouter ensuite les haricots rouges égouttés. Ajouter encore un grand verre d'eau. Et terminer par les épices. Sel, poivre, tabasco et beaucoup de cumin en poudre.



Prenez le temps ensuite de laisser mijoter au moins 20 minutes en remuant de temps en temps. Ce sera encore meilleurs le lendemain réchauffé.

Pour servir, vous pouvez accompagner avec du riz et j'ajoute aussi un peu de cheddar rappé (facultatif)

Bon appétit



