

Chili con carne

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400g de viande hachée
- 1 boîte de haricots rouges (400g, mais c'est moins quand c'est égoutté)
- 2 boîtes de pulpe de tomates (800g, moi j'ai pris 800g de tomates pelées que j'ai écrasées au presse-purée)
- 2 petits poivrons
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à **soupe** bombées de concentré de tomates
- 1 cuillère à **café** bombée de cumin moulu
- 1 cuillère à **café** bombée de paprika
- ¼ de cuillère à **café** de piment de Cayenne
- 1 cuillère à **soupe** bombée d'origan séché
- 1 cuillère à **soupe** de maïzena
- sel
- huile d'olive

Avertissement

Préparez plein de récipients, vous allez réserver plein de trucs pour les mettre dans la casserole au fur et à mesure.

Cette recette est prévue pour un multicuiseur Philips HD3037, mais ça s'adapte facilement à une casserole

Préparation

- Mélangez la viande hachée avec la maïzena (mélangez bien, allez-y avec les doigts)
- Pelez et émincez l'ail et l'oignon
- Retirez les extrémités des poivrons, coupez-les en deux et retirez les graines ainsi que les filaments blancs
- Coupez la chair des poivrons en lanières

- Rincez les haricots rouges
- Versez une cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cuve
- Démarrez le mode « frire »
- Quand l'écran affiche 40 minutes (2 minutes de chauffage quoi), versez la moitié de la viande et faites-la revenir 1 minute en retournant les morceaux à mi-cuisson. Ce n'est pas grave si les morceaux ne sont pas complètement cuits
- Sortez la viande et faites cuire le reste de la viande de la même manière
- Sortez la viande et faites revenir l'oignon pendant 3 minutes
- Ajoutez le cumin, le paprika et mélangez bien pendant 30 secondes
- Ajoutez les poivrons et faites-les revenir pendant 2 minutes
- Appuyez sur « Off/Chaud » (sortez du feu)
- Ajoutez la viande, l'ail, le piment de Cayenne, la pulpe de tomates, les haricots, le concentré de tomates, du sel puis mélangez (l'origan est pour plus tard)
- Menu > mijoter > 30 minutes > Start
- Fermez le couvercle
- À la fin des 30 minutes, ajoutez l'origan, mélangez, goûtez et ajoutez éventuellement plus de sel
- Servez

Révision #1

Créé 23 janvier 2020 15:56:50 par Luc

Mis à jour 7 avril 2021 18:26:59 par Luc