

Chili con Carne

en marmite norvégienne



- 300 g de viande hachée (bœuf ou mélange bœuf/porc).
- 1 boîte (400 g) de tomates concassées.
- 1 boîte (400 g) de haricots rouges (rincés et égouttés).
- 1 oignon moyen • 2 gousses d'ail • 1 poivron rouge
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate.
- 1 cuill. à café de cumin • 1 cuill. à café de paprika
- 1/2 cuillère à café de piment en poudre
- 300 ml de bouillon de bœuf.
- Sel et poivre, selon vos goûts.



ÉTATS-UNIS

(pour 4 personnes)

Étapes de préparation

1. Préparation des ingrédients :

Émincez l'oignon, l'ail, et le poivron rouge en petits dés.
Rincez et égouttez les haricots rouges.

2. Cuisson traditionnelle avant passage en marmite :

Dans une grande casserole ou cocotte, faites chauffer l'huile d'olive.
Ajoutez l'oignon et l'ail, faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides (environ 3 minutes).
Ajoutez la viande hachée et faites-la revenir jusqu'à ce qu'elle soit dorée (environ 5 mn).
Ajoutez le poivron rouge, le cumin, le paprika fumé, et le piment.
Mélangez bien pour enrober la viande et les légumes des épices.
Incorporez les tomates concassées, le concentré de tomate, et le bouillon.
Portez à ébullition.
Ajoutez les haricots rouges, mélangez bien.
Laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes, pour s'assurer que tout est bien chaud.

3. Passage en marmite norvégienne :

Retirez la casserole du feu. Couvrez-la immédiatement avec un couvercle hermétique.
Placez la casserole dans votre marmite norvégienne.
Laissez mijoter doucement dans la marmite pendant 3 heures.

4. Avant de servir :

Ouvrez la marmite, mélangez le chili pour homogénéiser les saveurs.
Goûtez et ajustez l'assaisonnement en sel, poivre, ou épices si nécessaire.
Servez chaud, accompagné de riz, de tortillas, ou simplement d'un morceau de pain.



Préparation
25 minutes



25 minutes



3 heures
en Marmite



mavieeco.fr