

Chili Con Carne

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 3 h



Ingrédients

- 800 g de joues de bœuf ou bourguignon
- 2 tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge ou vert
- 1 c à café de graines de coriandre
- 1 c à soupe bombée de cumin
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 c à café d'origan séché
- 1 pincée de paprika
- 900 ml de bouillon de bœuf
- 250 g de haricots rouges cuits
- 1 c à soupe de coriandre ciselée
- Huile d'olive, sel et poivre

Préparation

- 1- Coupez la viande en cubes. Pelez les oignons, les gousses d'ail, les tomates et le poivron.
- 2- Versez l'huile dans une cocotte en fonte et faites dorer la viande 5 min à feu vif.
- 3- Ajoutez les dés d'ail, d'oignon, les épices, l'origan les tomates et le poivron coupés en morceaux. Mélangez puis mouillez avec le bouillon, portez à ébullition et laissez mijoter à couvert pendant 3h au moins.
- 4- 10 min avant la fin de la cuisson ajouter les haricots rouges.
- 5- Rectifiez l'assaisonnement, saupoudrez de coriandre ciselée et servez.

Servez ce plat accompagné d'un Château La Rame, Bordeaux Rouge.