

# Le vrai Chili con Carne

Le Chili con Carne est un plat piquant! Littéralement, cela signifie "piments à la viande". Vous n'avez pas idée du nombre de fois que l'on m'a demandé un chili con carne sans piments dans mes restaurants ! Impossible !!! Cette recette nécessite 2 produits difficiles à trouver que sont le chili powder et les piments chipotle en adobo. Malheureusement, on ne peut pas s'en passer ni les substituer. A la fin de cette recette je donne quelques adresses où vous pouvez trouver tout cela facilement sur Internet.



## INGRÉDIENTS

- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 500 gr d'haché porc et boeuf
- 250 gr de morceaux de boeuf grillé
- 1 boîte de tomates concassées ou 400gr de tomates en dés
- 1 poivron vert émincé
- 1 poivron rouge émincé
- 3 c.à.s. de véritable chili powder
- 1 tasse de café ou une tasse de bière type IPA.
- 1 petite boîte de piments Chipotle en adobo 2 piments et 2 c.à.s. de sauce
- 1 Kg d'haricots rouges en boîte.
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail émincées
- Poivre du moulin
- Sel
- 1 c.à.s. de cumin moulu
- 1 c.à.s. d'origan
- 1 c.à.c. de marjolaine
- 2. c.à.s. de sucre
- de la crème épaisse facultatif
- du cheddar râpé facultatif
- Riz blanc pain ou nachos (facultatif)

## INSTRUCTIONS

1. Faites revenir l'oignon, l'ail et les poivrons avec de l'huile d'olive dans une casserole jusqu'à ce que les poivrons soient moelleux. Ajoutez le haché, ainsi que les piments Chipotle, le chili powder, le cumin, le sucre, la marjolaine et l'origan. Salez et poivrez. Lorsque le haché est presque cuit, ajoutez les tomates, le café ou la bière. Ajoutez le boeuf grillé en morceaux et les haricots rouges et laissez mijoter à feu très doux pendant au moins 2 heures.
2. Servez le chili soit sur un lit de riz blanc, soit avec du pain ou même des nachos. Vous pouvez ajouter du cheddar râpé, de la crème épaisse, des piments Jalapeños,... tout cela est facultatif, mais je peux vous dire qu'au Texas, c'est souvent juste du riz qui est servi sans aucun autre artifice.

