

Chili con carne, crème sûre, zestes de lime et coriandre fraîche

Recette pour 4 personnes

Description

Un plat emblématique du Mexique : un mijoté de boeuf tomaté et relevé d'épices, assaisonné de lime et coriandre!

L'astuce du chef

N'hésitez pas à changer la viande pour une autre viande hachée ou bien en faire un plat végétarien en mettant d'autres variétés de légumineuses.

Ingrédients

Chili

- 450 Gr Boeuf haché
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 1 Cuil. à thé Coriandre moulue
- 1 Cuil. à thé Paprika
- 1 Cuil. à soupe Chilli en poudre
- 1 Boite(s) Haricot rognons
- 6 Unité(s) Tomates italiennes
- 60 Ml Pâte de tomate
- 250 Ml Bouillon de bœuf

- Sel et poivre

Garniture

- 1 Unité(s) Lime
- 10 Branche(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **60.00 mins**

Mise en place

Ciselez l'oignon et la coriandre fraîche.

Retirez l'intérieur du piment jalapeno et du poivron rouge, puis coupez-les en dés.

Après avoir retiré les pédoncules, taillez les tomates en cubes.

Égouttez et rincez les haricots.

Coupez la lime en quartiers.

Chili

Dans une grande casserole, colorez (saisissez) la viande avec un peu d'huile puis ajoutez les piments, l'ail et l'oignon.

Poursuivez la cuisson pendant 2 minutes et ajoutez les épices.

Salez, ajoutez tout le reste et laissez mijoter à feu moyen pendant 1 heure.

Servez avec la coriandre fraîche et les quartiers de lime.

Bon appétit!