



Spicy chili à la bière fumée



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 oignons (émincés)
huile d'olive
500 grammes de filet américain nature
4 gousses d'ail (pressées)
1 petit bouteille de bière vieillie en fût de bois
1 poivrons pointus (en lanières)
1 boîte de haricots rouges (égouttés)
2 cubes de bouillon de boeuf
2 boîtes de tomates en cubes
sel et poivre
1 cuillère à soupe d'oregano
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
2 feuilles de laurier
2 brins de romarin
2 brins de thym
1 cuillerée à thé paprika en poudre (fumé)
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
1 piment espagnol (émincé)
2 bâtons de cannelle
1 cuillère à soupe de sauce worcestershire
50 grammes de chocolat noir
1 sachet nachos
1 petit sachet de cheddar (râpé)
1 tomate (coupée en cubes)
coriandre fraîche (ou persil plat frais, hachés)
1 citron vert

Méthode de préparation



- 1.** Faites blondir les oignons à l'huile d'olive. Ajoutez la viande et laissez-la dorer. Ajoutez l'ail et mélangez bien. Arrosez de bière et laissez réduire quelques instants. Ajoutez les lanières de poivrons, les haricots rouges, les cubes de bouillon et les tomates en dés.
- 2.** Assaisonnez avec le sel, le poivre, l'origan, le cumin en poudre, le laurier, le romarin, le thym, le paprika, le piment de Cayenne, le piment rouge, les bâtons de cannelle et la sauce Worcestershire. Portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux pendant au moins 1 heure.
- 3.** Ajoutez le chocolat et mélangez bien. Retirez du feu. Versez ce mélange et quelques nachos dans 4 bols adaptés au four et saupoudrez de cheddar. Passez-les au gril pendant 5 minutes et garnissez de cubes de tomates et de coriandre ou de persil plat. Accompagnez ce plat de quartiers de citron vert.