



Chili con carne à la bière mexicaine



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

1 kilogramme de carbonnades de porc (coupées en petits dés de 1 cm)
huile d'olive
2 oignons (émincées)
2 gousses d'ail (émincées)
1 piment rouge
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillère à soupe d'oregano
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
2 décilitres de fond de volaille
1 bouteille bière (mexicaine)
1 poivron vert
1 boîte de haricots rouges

Méthode de préparation

- 1.** Séchez la viande et assaisonnez-la avec du poivre et du sel. Faites cuire les morceaux de viande dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur tous les côtés. Cuisez-les éventuellement en petites portions. Retirez la viande de la poêle et cuisez maintenant les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés.
- 2.** Ajoutez l'ail, le piment rouge, le cumin, l'origan et la cannelle. Recouvrez de fond et faites-le réduire un peu. Recouvrez de bière. Ajoutez éventuellement un peu d'eau jusqu'à ce que toute la viande soit recouverte.
- 3.** Laissez mijoter à feu doux durant 1 h 30.
- 4.** Ajoutez ensuite les dés de poivrons et les haricots rouges. Laissez mijoter pendant encore 30 minutes à couvert.
- 5.** Ôtez le couvercle de la poêle et laissez la sauce réduire doucement. Assaisonnez de poivre et de sel. **ASTUCE :** un régal avec du riz ou des nachos.