



# 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 (émincés)
- 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.