



# Le chili con carne du samedi soi

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

2 oignons (émincés)  
huile d'olive  
4 gousses d'ail (émincées)  
1 cuillère à soupe de cumin en poudre  
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre  
1 cuillerée à thé de piment de Cayenne  
400 grammes de haché de bœuf (ou de filet américain)  
1 boîte de pils  
5 décilitres de sauce tomate (voir recette de base)  
sel et poivre  
1 boîte de haricots rouges  
1 boîte de maïs  
1 sachet de chips tortillas  
1 petit bocal de crème aigre  
1 bouquet de coriandre  
1 piment espagnol (en rondelles)

## Méthode de préparation

- 1.** Faites suer l'oignon émincé dans de l'huile d'olive. Ajoutez l'ail, le cumin, la coriandre, la cannelle et le piment de Cayenne. Poursuivez la cuisson pendant 30 secondes. Ajoutez la viande. Égrenez-la à la fourchette et laissez-la dorer. Arrosez le tout de bière et laissez-la réduire complètement.
- 2.** Ajoutez la sauce tomate et mélangez bien. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure. Ajoutez éventuellement du sel et du poivre.
- 3.** Ajoutez les haricots rouges et le maïs égouttés. Laissez réduire à feu doux pendant 10 minutes, sans le couvercle. Accompagnez ce plat de chips tortillas, de crème épaisse, de coriandre et de piment rouge.