



# Chil con carne à la bière



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Difficile



## Ingrédients

1 cuillère à soupe de flocons de piment (ou 2 piments rouges séchés)  
2 cuillères à soupe de pâte de tomate  
3 gousses d'ail  
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne  
1 cuillère à soupe paprika en poudre (gerookt)  
1 cuillère à soupe de cumin en poudre  
250 grammes steaks (haché)  
500 grammes de ragoût de bœuf non désossé (en cubes de 1 sur 1 cm)  
sel et poivre  
huile d'olive  
1 oignon (émincé)  
1 cuillère à soupe d'oregano  
1 bouteille bière (blonde)  
1 l de bouillon de bœuf  
2 boîtes de tomates pelées  
1 boîte de haricots rouges  
200 ml de crème aigre  
1 bouquet de coriandre  
100 grammes de cheddar (râpé)  
1 oignon rouge (émincé)  
2 citron vert  
nachos

## Méthode de préparation

- 1.** Faites tremper le piment rouge en flocons ou les piments séchés pendant 1 heure dans une demi-tasse d'eau tiède. Mixez le piment rouge en flocons avec le concentré de tomates et l'ail pour obtenir une pâte lisse.



- 2.** Faites chauffer un poêlon et versez-y le piment de Cayenne, le paprika fumé et le cumin en poudre. Laissez rôtir les épices pendant 1 minute, puis versez-les dans un bol.
- 3.** Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse à fond épais. Faites revenir le steak haché en l'égrenant à la fourchette, puis retirez-le de la sauteuse. À présent, faites bien dorer les cubes de viande pour carbonade (en petites fournées). Salez et poivrez. Retirez-les de la sauteuse.
- 4.** Faites-y suer l'oignon. Ajoutez la pâte au piment, les épices rôties, l'origan et la viande.
- 5.** Arrosez le tout de bière, de bouillon de bœuf et de tomates pelées. Couvrez la sauteuse et laissez mijoter pendant ± 60 minutes.
- 6.** Retirez le couvercle de la sauteuse et laissez réduire pendant 30 minutes de plus.
- 7.** Ajoutez les haricots rouges égouttés et faites-les bien chauffer.
- 8.** Présentez la sauteuse sur la table. Accompagnez le chili de crème épaisse, de coriandre, de cheddar, d'oignons rouges et de citrons verts.
- 9.** Servez ce plat avec des nachos.