

Chili Con Carne au Chorizo et Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- OIGNON(S) ROUGE(S)	3
- HARICOTS ROUGES	240g
- FILET AMERICAIN	650g
- HACHIS PORC & BOEUF	300g
- CHORIZO	100g
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c soupe
- MAIS (GRAINS)	150g
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- LAURIER	
- PAPRIKA	2 pincées
- CUMIN EN POUDRE	1 pincée
- POIVRE DE CAYENNE	1 pincée
- EAU	400-500 ml
- ORANGE(S)	1 en quartiers
- CORIANDRE FRAIS	
- CHEDDAR	100g râpé
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Egouttez les haricots et rincez-les à l'eau claire.
- Egouttez également le maïs.
- Emincez finement les oignons rouges et les gousses d'ail.
- Détaillez le demi-poivron en fines lanières.
- Coupez le chorizo en demi-rondelles.
- Faites revenir le filet américain et le hachis dans une cocotte avec du beurre chaud. Epicez de paprika et de cumin. Salez et poivrez.
- Ajoutez les oignons, le chorizo et les poivrons au contenu de la cocotte puis laissez 3 à 4 minutes prendre couleur avec la viande.
- Ajoutez alors les gousses d'ail émincées, le laurier ainsi que le maïs et les haricots égouttés.
- Mouillez avec un peu d'eau mais pas trop (en rajouter si nécessaire au cours de la cuisson).
- Délayez le concentré de tomates et agrémentez d'une bonne pincée de poivre de cayenne.
- Laissez mijoter environ 1 heure à couvert.
- Saupoudrez de coriandre ciselée.
- Servez avec des quartiers d'orange pour rafraîchir et du cheddar râpé selon votre goût.