

Fusillis Géants au Chili Con Carne Crémeux et Dés de Féta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- FUSILLI (PÂTES)	500g (géants)
- OIGNON(S)	1
- FILET AMERICAIN	500g
- COULIS DE TOMATES	150 ml
- VIN ROUGE	100 ml
- EAU	50 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	2 noix
- HARICOTS ROUGES	200g
- MAÏS (GRAINS)	125g
- AIL EN POUDRE	
- PIMENT DE CAYENNE	
- SUCRE SEMOULE	1 morceaux
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- ORIGAN	
- PAPRIKA	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Faites revenir l'oignon dans du beurre chaud, puis ajoutez le hachis. Salez et poivrez. Intégrez alors l'ail, les haricots et le maïs égouttés. Assaisonnez de piment de cayenne et d'origan. Remuez quelques minutes.
- Mouillez avec le coulis et le concentré de tomates, le vin rouge, un peu d'eau. Ajoutez encore le morceau de sucre et laissez mijoter pendant 15-20 minutes. En fin de cuisson, intégrez la crème et le paprika.
- Entre temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez-les et ajoutez un peu d'huile.
- Coupez la féta en dés et poivrez-la.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses puis nappez-les de sauce chili et déposez quelques dés de féta sur le tout.