

Brazos river chili



Pour 4 personnes

 15 minutes

 1 heure > Facile

INGRÉDIENTS

600 g de bavette d'aloyau
 300 g de haricots rouges
 300 g de riz
 100 g de lardons fumés
 4 gousses d'ail écrasées
 1 oignon blanc émincé
 1 piment coupé en deux et épépiné
 50 cl de bouillon de bœuf
 25 cl de coulis de tomates
 3 cuillères à soupe de chili en poudre
 1 cuillère à soupe de paprika
 1 cuillère à soupe de cumin en poudre
 1/2 cuillère à café de poivre blanc en poudre

- 1 - Couper la viande en très fines lamelles.
- 2 - Faire revenir sans matière grasse les lardons puis ajouter la viande. Faire colorer.
- 3 - Incorporer l'ail et l'oignon. Les faire revenir à feu doux quelques minutes puis verser le bouillon et le coulis de tomate. Ajouter piments et épices.
- 4 - Laisser mijoter 1 heure, à feu doux sans laisser la viande se dessécher (au besoin, ajouter du bouillon).
- 5 - Faire cuire le riz et faire réchauffer les haricots rouges.
- 6 - Vérifier les assaisonnements et servir la viande sur les haricots et sur le riz.



Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.