Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Chili con Carne

Ingrédients

2 oignons, 2 carottes, 1 branche de céleri vert, 2 poivrons rouges, 1 càc de cumin en poudre, 1 càc de cannelle, 1 piment rouge, Huile d'olive, Sel , Poivre, 1 boîte de tomates pelées, 1 boîte de pois chiche, 1 boîte d'haricots rouge, 400 g d'haché porc et boeuf, 2 càc de vinaigre balsamique, 1 botte de coriandre fraîche, 1 citron vert, Riz basmati

Préparation

Peler carottes, oignons et coupez-les en gros cubes. Couper le céleri en fine brunoise. Couper les poivrons en cubes.
Faite revenir un peu d'huile d'olive dans une casserole, quand l'huile est bien chaude, y ajouter le cumin , la cannelle ainsi que le piment finement coupé.
Après cinq minutes, ajouter vos légumes. Laisser 10 minutes mijoter. Ajouter maintenant vos pois chiche et haricots égouttés. Les tomates pelées. Remplir la boîte avec de l'eau afin d'apporter un peu plus de jus à la sauce. Assaisonner avec le vinaigre balsamique, le sel et le poivre. Cuire encore une demi-heure et rectifier l'assaisonnement si nécessaire .
Servir le chilli avec la coriandre fraîche, le riz basmati et le guacamole maison.

Notes :