

Chili à la Lindsay

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

Rendement : 6 à 8 portions

Préparation : 1 h 30

INGRÉDIENTS

45 ml (3 c. à table) d'huile d'olive
900 g (2 lb) de bœuf haché mi-maigre
15 ml (1 c. à table) de sel
5 ml (1 c. à thé) de poivre
2 gros oignons, hachés
4 gousses d'ail
45 ml (3 c. à table) de pâte de tomate
1 poivron vert, haché
1 ml (¼ c. à thé) de flocons de piment
15 ml (1 c. à table) de cumin moulu
15 ml (1 c. à table) de poudre de chili
10 ml (2 c. à thé) de paprika
10 ml (2 c. à thé) d'origan séché
1 bouteille de 341 ml (12 oz) de bière
500 ml (2 tasses) de bouillon de bœuf
1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates en dés
250 ml (1 boîte) de piment chipotle
30 ml (2 c. à table) de sauce Worcestershire
10 ml (2 c. à thé) de miel
2 boîtes de 540 ml (19 oz) d'haricots noirs, égouttés et rincés
1 boîte de 355 ml (12 oz) de maïs en grains, égouttés et rincés
Le jus d'une lime

Et pour la garniture :

250 ml (1 tasse) de fromage cheddar fort râpé
2 oignons verts tranchés
125 ml (½ tasse) de crème sure
2 piments jalapenos épépinés et tranchés en rondelles
Sauce piquante au goût
Un sac de croustilles de maïs Fritos

PRÉPARATION

Dans un grand chaudron, faire revenir la viande dans l'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre et faire cuire jusqu'à ce que la viande soit dorée. Transférer la viande dans une assiette et réserver. Dans le même chaudron, ajouter les oignons et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter l'ail et faire revenir, sans les faire brunir. Ajouter la pâte de tomate, les poivrons et toutes les épices. Faire cuire pendant 2 minutes. Ajouter la bière et cuire pendant 10 minutes à feu moyen. Remettre la viande dans le chaudron. Ajouter le bouillon de bœuf, les tomates en dés, la boîte de piment chipotle, la sauce Worcestershire, le miel et porter à ébullition. Réduire à feu moyen et laisser mijoter pendant 45 minutes. Ajouter les haricots et le maïs et laisser cuire pendant 15 minutes. Retirer du feu, ajouter le jus de lime et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Servir avec les garnitures de votre choix.



Une initiative de



L'Union des producteurs agricoles

Présentée par



Sur les 22 ingrédients contenus dans cette recette, vous pouvez en trouver 17 qui sont produits, cultivés, préparés ou transformés au Québec.



Merci à nos partenaires :

La Tablée des Chefs

