

16 SEPTEMBRE 2021 / CUISINE DU MONDE ([HTTPS://WWW.MASPATULE.COM/BLOG/RECETTES-PAR-THEMES/CUISINE-DU-MONDE/](https://www.maspatule.com/blog/recettes-par-themes/cuisine-du-monde/))

Recette Chili con carne



Hello les gourmands !

Aujourd'hui, c'est au sud des Etats-Unis que le vent nous mène en cuisine ! Découvrez notre succulente nouvelle recette chili con carne.

Le chili con carne est une spécialité texane ! Elle est composée d'haricots rouges, de maïs, de poivron, de sauce tomate et de viande hachée assaisonnée avec des épices comme le piment ou encore le paprika.

Nous vous conseillons de déguster votre chili avec un peu de riz basmati. Voilà un plat équilibré et savoureux !

Au Texas le chili con carne est une véritable institution culinaire depuis sa création au début du 19ème siècle. Ce plat rouge piquant est la fierté de cet état et nous comprenons pourquoi !

Si vous êtes à la recherche d'autres recettes qui feront voyager vos papilles, retrouvez notre [recette guacamole facile](https://www.maspatule.com/blog/2021/04/13/recette-guacamole-facile/) (<https://www.maspatule.com/blog/2021/04/13/recette-guacamole-facile/>) ou notre [recette tacos mexicains](https://www.maspatule.com/blog/2021/07/26/recette-tacos-mexicain/) (<https://www.maspatule.com/blog/2021/07/26/recette-tacos-mexicain/>) !

Cette recette gourmande nous est proposée par [Clara](https://www.instagram.com/cmp_dishoftheday/) (https://www.instagram.com/cmp_dishoftheday/), notre blogueuse partenaire !

Recette Chili con carne

Préparation: 30 min

Cuisson: 1 heure

Temps total: 1 heure 30 min

Nombre de personnes: 4 personnes

Préparation du chili con carne

1) Ingrédients

- 500 g haricots rouges secs à faire tremper la veille (ou en boîte)
- 2 oignons blancs
- 4 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- 500 g filet de bœuf (ou déjà haché)
- 1 cuillère à café de cumin, de paprika, de piment doux, de piment fort
- 400 ml de pulpe de tomate
- 1 cuillère à café de concentré de tomate
- 1 boîte de maïs
- 50 cl de bouillon de bœuf
- Coriandre

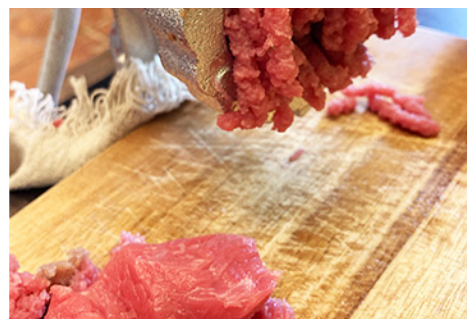
2) Préparation

1. La veille, faites tremper les haricots rouges dans de l'eau froide.
2. Le jour même, égouttez et rincez les haricots. Versez-les dans une marmite (<https://www.maspatule.com/32-faitout-et-marmite>) d'eau froide et à partir de l'ébullition faites cuire pendant 40 minutes à feu doux. Réservez.
3. Pelez les oignons et les gousses d'ail. Émincez l'oignon et pressez l'ail.
4. Faites revenir le tout dans une cocotte (<https://www.maspatule.com/356-cocotte>) avec un filet d'huile d'olive & du piment durant quelques minutes.
5. Ajoutez le poivron coupé en petit dés et continuez la cuisson quelques minutes. Réservez hors de la cocotte.



6. Hachez la viande avec le hachoir (<https://www.maspatule.com/398-hachoir-de-cuisine>) à viande.





7. Faites-la revenir à feu vif dans la cocote avec un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.
8. Ajoutez le mélange oignon + ail + poivrons + toutes les épices.
9. Versez la pulpe de tomate, le concentré de tomate, le maïs égoutté et le bouillon de bœuf. Couvrez et laissez cuire pendant 1 heure à feu doux.
10. Au bout d'une heure, versez les haricots rouges et laissez cuire 30 minutes à 1 heure de plus. **Notre astuce de cooker** : Si vous manquez de temps, achetez directement les haricots rouge en conserve mais ne les rajoutez que 30 minutes avant la fin de la cuisson !



11. Votre chili con carne est prêt, servez chaud avec de la coriandre hachée.

Gourmande dégustation !

Si vous réalisez cette recette chili con carne, n'hésitez pas à nous identifier sur les réseaux sociaux avec [@MaSpatule](https://www.instagram.com/p/B71Kv1SHw6x/) (<https://www.instagram.com/p/B71Kv1SHw6x/>) ou [#MaSpatule](https://twitter.com/maspature?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor) ([https://twitter.com/maspature?](https://twitter.com/maspature?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor)

98 gourmands lui ont donné la note de 4,9 !

Vous aurez besoin de ces ustensiles de cuisine pour réaliser cette recette chili con carne :

VISITEZ NOTRE BOUTIQUE



(<https://www.maspature.com/11315-l-incroyable-cocotte-noire-24cm-cookut.html>)



L'incroyable Cocotte Noire 24cm - Cookut (<https://www.maspature.com/11315-l-incroyable-cocotte-noire-24cm-cookut.html>)

104.90 €

[Ajouter au panier \(https://www.maspature.com/index.php?controller=cart?\)](https://www.maspature.com/index.php?controller=cart?)

(<https://www.maspature.com/12604-poignee-ma-jolie-cocotte-inox-cookut.html>)



Poignée Ma Jolie cocotte inox - Cookut (<https://www.maspature.com/12604-poignee-ma-jolie-cocotte-inox-cookut.html>)

11.90 €

[Ajouter au panier \(https://www.maspature.com/index.php?controller=cart?\)](https://www.maspature.com/index.php?controller=cart?)

(<https://www.maspature.com/4349-hachoir-a-viande-manuel-n8-baumalu.html>)



Hachoir à viande manuel n°8 - Reber (<https://www.maspature.com/4349-hachoir-a-viande-manuel-n8-baumalu.html>)

30.90 €

[Ajouter au panier \(https://www.maspature.com/index.php?controller=cart?\)](https://www.maspature.com/index.php?controller=cart?)