

CHILI CON CARNE

Découvrez nos accords mets vins et toutes nos recettes.
Visitez notre boutique en ligne :
www.planete-bordeaux.fr

PRATIQUE

Temps de préparation : 20 min.
Temps de cuisson : 3 heure 05 min.

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 800 g de joues de bœuf
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge ou vert
- 1 cuillère à café de graines de coriandre
- 1 cuillère à soupe bombée de cumin
- 1 bonne pincée de piment de Cayenne
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 1 pincée de paprika
- 900 ml de bouillon de bœuf
- 250 g de haricots rouges cuits en conserve
- 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée

Cette recette a été réalisée par Anne, du blog
[Papilles et Pupilles](#).





Le mot d'Anne, du blog Papilles et Pupilles

“ J’aime beaucoup ce plat mijoté non pas mexicain comme on pourrait le croire mais texan. La recette est facile à faire. Pour le boeuf, je conseille de prendre de la joue, ce morceau extrêmement moelleux et fondant. A commander chez votre boucher ! ”

Le mot de Raphaël, notre caviste

“ Le Château du Bois Chantant (AOC Bordeaux Supérieur rouge) présente des notes de fruits rouges frais et croquants qui s'accordent parfaitement avec le bœuf. Les épices douces de ce chili con carne revisitent accentuent les notes épicées (réglisse) du cabernet. ”

Janvier 2020 © Anne LATAILLADE

RÉALISATION

1 Coupez la viande en très gros cubes. Pelez les oignons et les gousses d'ail, ciselez-les. Plongez les tomates quelques secondes dans l'eau bouillante, enlevez-leur la peau et coupez-les en quatre. Pelez le poivron, lavez-le et coupez-le en dés.

2 Versez l'huile dans une cocotte en fonte. Faites chauffer et faites dorer la viande 5 minutes à feu assez vif. Ajoutez ensuite les dés d'ail, d'oignon, les épices, l'origan et les morceaux de tomates et de poivron. Mélangez. Mouillez avec le bouillon de boeuf, portez à ébullition et laissez mijoter à couvert pendant au moins 3 heures en remuant régulièrement. S'il reste un peu trop de liquide en fin de cuisson, laissez à découvert la dernière demi-heure.

3 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les haricots rouges égouttés et mélangez.

4 Goûtez avant de servir, rectifiez l'assaisonnement si besoin, saupoudrez de coriandre ciselée et servez.

CHÂTEAU DU BOIS CHANTANT

CONTACT

crusedomainsdefrance.com/cdf/



ROBE Rubis, très soutenue et brillante, avec des nuances fushia

NEZ Fruité-épicé, complexe, arômes de fruits noirs, de réglisse et de graphite

BOUCHE Ce vin est ample, équilibré et persistant avec des notes de confitures de mûres et de café.