Elvea, L'Italie chez vous

Chili con carne rapide

Ingrédients pour 4 Personnes

690 g de	Elvea Il Puro, tomates finement moulues
400 g de	boeuf haché
200 g de	porc haché
100 g de	bacon fumé
2 branches de	céleri
1	oignon
2 gousses d'	ail
1 cuillère à soupe de	cumin en poudre
1 cuillère à café de	cannelle
1 cuillère à soupe de	de poudre de poivron rouge
1 cuillère à café de	flocons de chili
2 cuillères à soupe de	sucre
100 ml de	rhum corsé
25 ml de	jus de citron
1 boîte de	haricots rouges
0,50	cube de bouillon de bœuf
20 g de	chocolat noir (min. 70%)
	huile d'olive

Préparation

1. Coupez grossièrement l'oignon, le céleri et l'ail et mixez-les finement dans un foodprocessor.
2. Faites cuire le lard fumé en bâtonnets dans une grande casserole. Faites revenir le mélange de légumes dans la même casserole dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que les légumes soient tendres et parfumés.
3. Ajoutez le haché et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il se détache et soit doré.
4. Ajoutez les épices (cumin, cannelle, paprika, chili) et poursuivez la cuisson.
5. Déglacez avec le rhum, ajoutez le Il Puro, le sucre, le cube de bouillon et un filet d'eau. Laissez mijoter quelques instants.
6. Ajoutez les haricots, le lard, le jus de citron et quelques morceaux de chocolat.
7. Laissez mijoter le tout à feu doux pendant un quart d'heure.

Elvea, L'Italie chez vous

Info recette: The Messy Chef (Jelle Beeckman)