

Chili fumé au bœuf et Assemblage Chili

Chili fumé, parfumé et réconfortant, à préparer pour une tablée conviviale : la viande bien dorée, la tomate doucement compotée et les haricots qui tiennent la mâche se marient aux notes fumées et citronnées de l'Assemblage Chili. La texture est généreuse, dense et veloutée grâce à une cuisson lente qui fonde les saveurs. Cette recette invite à cuisiner dès maintenant : quelques gestes simples en poêle, puis un mijotage tranquille suffisent pour obtenir un plat aromatique, légèrement pimenté et très satisfaisant. Servez-le avec du riz, des tortillas ou du maïs grillé pour un repas chaleureux où chaque cuillère révèle la rondeur du paprika fumé et la fraîcheur finale du zeste de citron présent dans l'assemblage.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
45 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 500 g de bœuf haché (15-20 % de matière grasse)
- 1 oignon moyen, émincé
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 poivron rouge (facultatif), coupé en dés
- 400 g de tomates concassées en boîte
- 400 g de haricots rouges en conserve, égouttés et rincés
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (tournesol ou colza)
- 150 ml d'eau ou de bouillon léger
- 1 à 2 cuillères à café d'Assemblage Chili
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate (facultatif)
- 1 cuillère à café de sucre brun ou de sucre de canne (si besoin)
- Sel et poivre du moulin
- 300 g de riz cuit pour servir
- Garnitures au choix: coriandre fraîche, quartiers de citron vert, crème fraîche ou yaourt nature

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage Chili



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préparez tous les ingrédients: émincez l'oignon, hachez l'ail, égouttez les haricots et ouvrez les tomates en boîte.

Chauffez l'huile dans une grande poêle ou une cocotte à feu moyen. Ajoutez l'oignon et faites-le fondre 4 à 5 minutes sans le laisser colorer excessivement.

Ajoutez l'ail et, si utilisé, le poivron. Faites revenir 1 à 2 minutes jusqu'à ce que l'ail dégage son parfum.

Montez le feu, ajoutez le bœuf haché et émiettez-le avec une spatule. Faites-le dorer en remuant pour obtenir de petites particules bien saisies (environ 6-8 minutes). Égouttez l'excès de gras si nécessaire.

Baissez à feu moyen-doux puis incorporez l'Assemblage Chili en le saupoudrant uniformément. Faites-le revenir 30 secondes dans la graisse restante pour libérer les arômes fumés.

Ajoutez les tomates concassées, le concentré de tomate si utilisé, l'eau ou le bouillon et le sucre si la sauce est trop acide. Mélangez bien et portez à légère ébullition.

Ajoutez les haricots rouges, salez et poivrez. Couvrez partiellement et laissez mijoter à feu doux 20 à 25 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et parfumée.

Rectifiez l'assaisonnement: ajoutez un peu d'Assemblage Chili si vous souhaitez plus de caractère, ou un trait de jus de citron pour rafraîchir la pointe fumée.

Servez le chili fumé bien chaud sur du riz, avec coriandre fraîche et quartiers de citron vert, et proposez crème ou yaourt pour adoucir selon les goûts.

Le conseil des Épices Curieuses

Faites revenir brièvement l'assemblage dans la graisse de cuisson pour déployer ses notes fumées. Égouttez la viande si trop grasse pour une sauce moins lourde. Un soupçon de jus de citron en fin de cuisson réveille les saveurs.

