

CHILI CON CARNE

Produits :

Au passage, le Chili n'est absolument pas mexicain, mais texan.

Ingrédients (pour 4 personnes qui mangent bien) :

- 1 kg de paleron (viande qui devient plus moëlleuse après une longue cuisson)
- 1 kg d'oignon frais
- 1 boîte de 500 g de haricots rouges sec (1 Kg après trempage)
- 3 piments oiseaux (des trucs forts)
- 1 grosse boîte de maïs
- 2 boîtes de tomates pelées
- Clous de Girofle
- Huile d'olive
- Blanc sec

Préparation :

Faire tremper les haricots pendants au moins une nuit. Une fois le trempage effectué, jeter l'eau de trempage (très important) et rincer 3 fois minimum les haricots.

Faire cuire les haricots (avec un gros oignon piqué de 2 clous de girofle) jusqu'à ce qu'ils aient la consistance des châtaignes cuites. Ils ne doivent surtout pas éclater car ils cuiront 2 bonnes heures par la suite). Une fois cuits, mettez-les de côté.

Faire revenir les piments dans de l'huile d'olive. Il faut que les piments soient presque cramés. Je dis bien presque ! Jetez les piments : seule l'huile nous intéresse. Faites revenir la viande à feu très vif dans cette huile.

Faites ensuite revenir les oignons dans cette même huile (ce qu'il reste, mais vous pouvez en rajouter un peu si vous voulez). Ils faut qu'ils soient bien dorés. Moi, quand je le fait, je balance de temps un temps un p'tit coup de blanc sec. Rien que pour les calmer.

Bon, reprenons. Vos haricots cuisent. Votre viande est cuite. Les oignons aussi. Vous avez réservé tous ça et maintenant vous vous demandez ou est la sauce tomate.

La sauce :-): quand vos oignons ont finis de cuire dans la sauce de la viande (qui a elle même cuit dans l'huile des piments), vous jetez dedans le contenu de 2 boîtes de tomates pelées. Si vous aimez vraiment la tomate, vous pouvez sans crainte ajouter 1 boîte de concentré. Laissez réduire.

Plus ça réduit, meilleur c'est. Vous pouvez, pour ajouter à votre calvaire, mouiller de temps en temps avec le même blanc sec que tout à l'heure. Vous salez à votre gout parce que celui qui prend la peine de faire un chili à le DROIT et le DEVOIR d'imposer son goût aux autres :-).

Quand vous trouvez que tout ça c'est pas mauvais du tout, vous ajoutez la viande et les haricots. Rappel : la viande est seulement revenue et non pas cuite. Ok ?

Vous laissez mijoter assez longtemps (2h minimum, en principe). Mijoter c'est quand ça fait de toutes petites bulles. Quand vous sentez que c'est presque cuit, ajoutez une grosse boîte de maïs. Laissez cuire encore 10 minutes.

Voilou. Vous avez beaucoup souffert (surtout après avoir épluché 1 Kg d'oignon frais) mais vos invités vous vénèreront à vie !! :-)

Pour le servir (le Chili), proposez du fromage rapé et des oignons frais coupés en rondelles fines. Ne pas oublier le traditionnel Tabasco (sauce piquante).