



933, chemin des Prairies, Saint-Arcoot, Qc, J0S 1M0
Chevreau de boucherie
www.flopine.com

Chilli Con Carne

Donne 4 portions

Ingrédients

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 oignon coupé en dés
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 500 g de chevreau haché
- 1/2 c. à thé de poivre de cayenne
- 2 c. à thé de paprika fumée
- 3/4 c. à thé de cumin
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 boîte de 284 mL de bouillon de bœuf
- 2 c. à soupe de pâte de tomate
- 2 tomates coupées en dés
- 1 boîte de 396 mL de tomate en dés
- 1 boîte de 540 mL d'haricots rouges rincés et égouttés
- Sel et poivre au goût
- 8 c. à soupe de yogourt grec ou de crème sûre
- Coriandre fraîche, au goût

Préparation :

Chauffer l'huile dans un grand chaudron à feu moyen-élevé. Ajouter l'ail et l'oignon, cuire pendant 1 minute, puis ajouter le poivron et cuire pendant 2 minutes jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.

Augmenter la chaleur à feu élevé et ajouter le bœuf. Faire cuire, en le séparant jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter les épices et bien mélanger.

Baisser le feu à moyen et ajouter les ingrédients restants. Laisser mijoter doucement à couvert 15 minutes, poursuivre la cuisson à découvert pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.

Servir 2 c. à soupe de yogourt grec ou de crème sûre par personne et parsemer de coriandre, au goût.