



Chili con Carne & Pain de maïs

Ingrédients 4 personnes

Pain de maïs

1 œuf
250 ml de babeurre
50 g de beurre fondu
½ cuillerée de sel
2 cuillerées rases de levure
2 cuillères à soupe de sucre
120 g de maizena (polenta fine)
150 g de farine

Préparation

Pain de maïs

Mettre un œuf, du babeurre, du beurre fondu et du sel dans un bol et mélanger. Ajouter la farine, la levure et la farine de maïs. Mélanger de façon homogène. Mettre la masse dans un moule graissé et faire dorer dans un four préchauffé (200°C ventilé).

Chili con Carne

200 g de viande de bœuf
400 g de purée de tomates
4 tomates
2 oignons
2 gousses d'ail
2 paprikas rouges
2 cuillères à soupe de concentré de tomate
2 boîtes de haricots rouges
1 boîte de maïs doux
1 cuillerée de cumin
2 feuilles de laurier
17 gouttes de Baergfeuer
80 ml de vin rouge sec
2 barres de chocolat fin amer
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Assaisonner avec du sel, du poivre, et de l'origan

Chili con Carne

Couper la viande de bœuf en morceaux. Couper l'oignon et l'ail. Verser de l'huile d'olive dans une casserole et faire revenir les oignons. Ajouter l'ail. Ajouter la viande de bœuf et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que la viande soit bien cuite de chaque côté. Couper les tomates et les blanchir. Couper le paprika en dé et l'ajouter. Ajouter le concentré de tomates, la sauce tomate, le cumin, les feuilles de laurier, le sucre et le vin rouge. Ajouter les tomates, le maïs, les haricots rouges. Râper le chocolat ou le mettre en petits morceaux et l'ajouter. Bien remuer et laisser cuire pendant 50 minutes à feu doux. Assaisonner avec de la sauce chili Baergfeuer (environ 17 gouttes). Ajouter du sel, du poivre et de l'origan.