

Chili con carne pour 30 personnes : La recette inratable

Ingrédients nécessaires

- 4,5 kg de bœuf haché (15% MG)
- 1,5 kg d'oignons jaunes émincés
- 6 gousses d'ail hachées
- 2,5 kg de haricots rouges (poids égoutté)
- 2 kg de tomates concassées en conserve
- 1 litre de bouillon de bœuf
- 100 g de concentré de tomate
- 50 g de poudre de chili (ajuster selon le piquant souhaité)
- 20 g de cumin en poudre
- Huile d'olive, sel et poivre

Matériel requis

- Une grande marmite ou un faitout de 15 à 20 litres
- Une grande spatule en bois ou louche robuste
- Une passoire de grande capacité
- Couteau de chef et planche à découper

Étapes de préparation

- Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Ajouter la viande hachée par étapes et la faire dorer uniformément en remuant régulièrement.
- Incorporer les épices et le concentré de tomate, puis mélanger pendant 2 minutes pour libérer les arômes.
- Verser les tomates concassées et le bouillon de bœuf, puis porter à ébullition.
- Réduire le feu et laisser mijoter à couvert pendant 1h30 en remuant de temps en temps.
- Ajouter les haricots rouges égouttés 20 minutes avant la fin de la cuisson.
- Rectifier l'assaisonnement en sel, poivre et piment selon les goûts.

Conseils de service et conservation

- Servir chaud avec du riz basmati, des tortillas de maïs ou du pain croustillant.

- Proposer des toppings à part : crème fraîche, coriandre fraîche, cheddar râpé et quartiers de citron vert.
- Le chili est encore meilleur réchauffé le lendemain : n'hésitez pas à le préparer à l'avance.
- Conservation : se conserve 3 jours au réfrigérateur ou peut être congelé en portions individuelles.