

Chili con Carné

INGRÉDIENTS, 600 gr de haricots rouges, 600 gr de viande de bœuf à hacher, 6 poivrons, 2 oignons, 6 gousses d'ail, 6 tomates, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 60 gr de beurre, 3 piments, 1 cuillère à café de cumin, 1 cuillère à café de Tabasco, 50 cl de bouillon de bœuf, Sel



- 1 La veille, mettez les haricots rouges à tremper pendant 12 heures.
- 2 Le lendemain, coupez la viande en dés pour hacher. Ouvrez les poivrons, et émincez finement la chair. Coupez les oignons en lamelles assez épaisses. Pelez et écrasez les gousses d'ail. Pelez et hachez grossièrement les tomates.
- 3 Faire fondre le beurre dans une cocotte. Mettez-y les oignons à blondir, ajoutez l'ail, les poivrons, les tomates, les piments, le cumin et le tabasco. Salez, mélangez. Couvrez et laissez cuire une vingtaine de minutes à petit feu.
- 4 Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile. Mettez-y à saisir la viande hachée en la remuant pendant 7 à 8 minutes, puis incorporez-la dans la cocotte, ainsi que les haricots égouttés et le bouillon.
- 5 Poursuivez la cuisson à feu doux pendant 1h30 en remuant de temps en temps.

Vin conseillé : un vin rouge du Jura, cépage Trousseau ou Pinot Noir à servir entre 13 et 16 °C.



Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Le Trousseau plus tannique se marie à merveille avec vos viandes grillées comme une côte de bœuf, vos petits gibiers en sauce, et aussi les fromages les plus affinés comme le morbier.