

Temps de cuisson : 2 heures

Temps de préparation : 40 minutes

Degré de difficulté : facile



Chili texan sur frites de patates douces

Frites de patates douces au chili

- Frites de patates douces
- Chili texan
- Fromage râpé
- Moutarde jaune

Marche à suivre :

1. Déposer sur des frites de patates douces du chili texan.
2. Garnir de fromage et de moutarde jaune.
3. Déguster.

Frites de patates douces

- 4-6 patates douces des États-Unis, pelées, coupées en quartier dans le sens de la longueur
- ¼ tasse d'huile d'olive
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 425°F.
2. Ajouter les quartiers de patates douces dans un bol et les enduire d'huile d'olive. Saler et poivrer.
3. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin, étaler les morceaux en une seule couche uniforme et cuire au four de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres à la fourchette et grillées. Assaisonner à nouveau au besoin.

Chili texan

- 3 lb de rôti de bœuf coupé en cubes de ¼ po
- 4 c. à soupe de gras de bacon
- 4 tasses de bouillon de veau ou de bœuf
- 2 tasses d'oignons espagnols coupés en petits dés
- ½ tasse de piments poblano coupés en petits dés, épépinés et sans nervures
- 2 piments jalapenos coupés en petits dés, épépinés pour rendre le tout moins épicé
- ½ tasse d'ail haché finement
- 2 bouteilles de bière blonde
- 2 tasses de tomates broyées en conserve
- ¼ t. farine de maïs de type Masa Harina
- 3 c. à soupe de poudre de chili
- 3 c. à soupe de poudre de chili vert (facultatif)
- 3 c. à soupe de poudre de chili californien doux (facultatif)
- 1 c. à soupe de poudre de chili bird's eye (facultatif)
- 1 c. à thé de poivre de cayenne
- 2 piments ancho, épépinés et équeutés
- 2 piments pasilla, épépinés et équeutés
- 2 piments guajillo, épépinés et équeutés
- 2 piments mulato, épépinés et équeutés
- 2 piments arbol, épépinés et équeutés
- 2 c. à soupe de cumin moulu
- 3 c. à soupe d'épazote ou d'origan
- 22 tours de votre moulin à poivre
- Sel au goût

Marche à suivre:

1. Dans une poêle en fer à feu élevé, faire griller les piments anchois et les piments pasilla pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient noircis puis mettre de côté.
2. Réchauffer 1 bouteille de bière jusqu'à ce qu'elle soit très chaude et y placer les piments et l'épazote ou l'origan séché pour faire infuser. Une fois refroidi à la température ambiante, passer le mélange dans un robot culinaire et réserver.
3. Dans une grande casserole à fond épais et à feu moyen élevé, faire fondre 1 c. à soupe de gras de bacon et ajouter environ 1 livre de boeuf en remuant jusqu'à ce que le tout soit recouvert de gras de bacon.

4. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la viande soit dorée de tous les côtés, en enlevant le jus au fur et à mesure. Réserver la viande et répéter l'opération avec le reste du bœuf.
5. Ajouter les oignons, les piments poblano, les jalapenos, les carottes et l'ail puis remuer. Cuire à feu moyen élevé jusqu'à ce que les légumes transpirent et que les oignons soient transparents.
6. Ajouter la farine de maïs, la poudre de chili, le piment de Cayenne, le cumin et le poivre moulu, puis remuer pour obtenir un mélange uniforme. Cuire le tout ensemble pendant 5 minutes.
7. Déglacer la casserole avec le mélange bière/chili et la 2^e bière puis porter à ébullition. Ajouter ensuite les tomates et le fond de veau et poursuivre la cuisson à feu doux pendant environ 1 ½ à 2 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ajuster le sel au goût. Si le chili est trop épais, ajouter de l'eau froide...si c'est trop liquide, continuer la cuisson !