



Les plats principaux

Carbonnades à la Chilienne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de carbonnades de boeuf
2 oignons
1 haricots rouges (grande boîte)
1 cuillère à soupe de purée de tomate
1 poivron rouge
1 cuillère à café poudre de paprika
1 cuillère à café thym (séché)
1 cuillère à café de marjolaine
poignée coriandre (fraîche)
tabasco
huile d'olive
nacho
poivre
sel

Méthode de préparation

Hachez les oignons finement et coupez le poivron rouge en dés. Coupez la viande en cubes d'environ 2 cm. Faites suer l'oignon et les dés de poivron dans l'huile d'olive dans une poêle à fond épais. Ajoutez la viande et brunissez-la bien. Mélangez-y les tomates, la purée de tomate et les épices. Ajoutez alors 2 dl d'eau et laissez mijoter 1 h avec le couvercle sur la poêle.

Ajoutez ensuite les haricots rouges et laissez cuire ensemble pendant 1 h. Entretemps hachez grossièrement la coriandre. Assaisonnez le chili avec poivre, sel et tabasco. Versez-le dans des petits plats, saupoudrez de coriandre et servez-le très chaud avec les nachos à tremper dedans.

