

Trucs, infos et recettes
récoltés un peu partout...
testés dans ma cuisine !

[Page principale](#) | [Archives](#) | [Session](#) | [✉](#)

Mon premier "chili con carne"

Réussite absolue... à part le petit débordement de jus sur la photo :-)



Thèmes cliquables : [plat unique](#) - [cuisine mijotée](#) - [cuisine épicée](#) - [cuisine pimentée](#) - [boeuf](#) - [tomate](#) - [OK pour la santé](#)

Le "**chili con carne**" pour moi, c'était un **plat mexicain**, mais j'avoue que je n'en savais guère plus.

DÉFINITION :

« Littéralement "**chili avec de la viande**". Ce plat si connu internationalement n'est pas, contrairement à la croyance populaire, un plat mexicain mais bien **un plat typique du sud des États-Unis, une pure tradition Tex-Mex.** » (source : [Saveurs du Monde](#))
(Et paf pour la croyance populaire !)

Je voulais absolument **faire mon premier "chili con carne" aujourd'hui**, et pas dans deux jours ni deux semaines. Pourquoi une telle urgence ?...

Parce que :

1°) j'ai lu un article très intéressant publié par le site "[Health and Food](#)" [sur le hit-parade des aliments antioxydants](#) et j'y ai appris avec stupeur que les **haricots rouges** étaient **l'aliment le plus riche en antioxydants**.

Consternation de ma part quand j'ai réalisé que je n'avais jamais mangé un haricot rouge de ma vie ! Il était donc plus que temps de s'y mettre,

2°) et parce que mon chéri adore le "**chili con carne**" et qu'il n'en a pas

mangé depuis au moins 10 ans : il en garde donc un **souvenir très idéalisé**... exactement le genre de défi qui me plaît !

Voilà donc l'enchaînement qui nous a menés à cette recette : je lui ai dit **haricots rouges** et il m'a répondu **"chili con carne"**.

Comme je n'en avais jamais goûté et que je ne voyais même pas comment ça se présentait, il m'a dit que c'était du boeuf et des haricots rouges. Alors hier j'ai acheté deux ou trois boîtes de haricots rouges et deux steaks, mais il a prétendu que ça n'allait pas, que le *chili con carne* c'était avec de la viande hachée. Et alors ? C'est plus facile de hacher un steak entier que de recoller un hachis pour en faire un steak, non?

J'ai donc fait un petit tour des recettes de *chili con carne* sur internet et je choisis de m'incliner respectueusement devant celle de Marmiton.org. En effet, non seulement **la recette est claire** mais en outre on dispose d'une flopée d'**appréciations et commentaires personnels apportés par des "testeurs" de cette recette**, ce qui a énormément éclairé la lanterne de cette ignorante Miam.

J'ai tout de suite vu que ça me plairait et j'ai étalé sur une planche les ingrédients qu'il me faudrait : d'après la recette originale mais aussi d'après les commentaires, qui m'ont notamment conduite à ajouter le poivron (que j'ai épluché rapido pour que ce soit plus agréable... superbe ajout, auquel je donne la note de 22/20) :



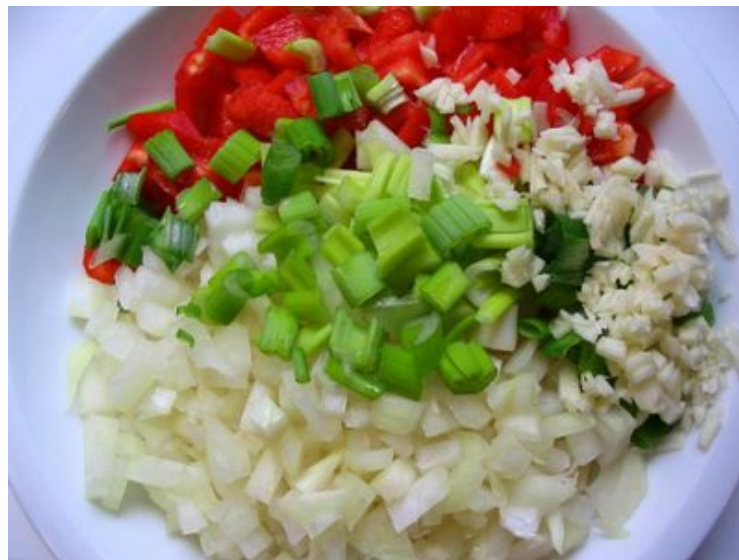
*Par rapport à ce qui est disposé là, j'ai dû en fin de compte ajouter **1 boîte supplémentaire de haricots rouges**, **1 sachet supplémentaire de concentré de tomates**, environ **25cl d'eau** et du **cumin en poudre**. Dois-je le préciser, je n'ai en revanche pas mis tout l'ail que vous voyez là, mais juste deux **énormes gousses hachées** au couteau (bien meilleur que pressé au presse-ail, je trouve), et pas mis non plus l'intégralité de la bouteille de **sauce chili hot** (mais comme d'habitude, juste assez pour vous emporter la bouche).*

27/10/2006 - Je m'apprête à en faire aujourd'hui et je ne trouve pas ici le **récapitulatif des ingrédients** qui me serait pourtant bien utile. Le voici donc, ce sera quand même plus simple pour tout le monde, non ?

(Quantités pour 4 bonnes fourchettes, et pour 6 si vous servez un peu de riz blanc en accompagnement :)

- 300 à 350 g de **steak haché de boeuf** (ou de viande de boeuf que vous hacherez vous-même),
 - 800 g (soit, plus couramment dans les grandes surfaces, 2 boîtes de 400 g) de **pulpe de tomate** concassée, et même j'en ai rajouté une petite en plus, c'était bien,
 - 1 **poivron rouge** épluché et coupé en petits morceaux,
 - 140 ou 150 g de **concentré de tomate** (car deux petites boîtes de 70 g, en fait, c'est mieux qu'une seule !),
 - 1 **bouillon cube** entier (c'est-à-dire les 2 cubes d'un emballage si c'est du Kub-or),
 - 1 **bel oignon**,
 - 2 ou 3 **oignons verts**,
 - 3 **gousses d'ail** hachées,
 - de la **sauce chili** selon son goût (ou du **piment d'Espelette** — je viens d'essayer un truc très intéressant et pratique : une purée de piment d'Espelette, c'est très agréable, assez costaud, bien parfumé, et dans un petit pot qui prend peu de place au frigo une fois ouvert — mais c'est quand même un goût moins chaud et pas aussi parfait que la sauce chili, je vous le dis car deux heures plus tard, je l'ai fait, et c'est moins bon dans ce plat que le chili),
 - 500 g de **haricots rouges égouttés** (soit, concrètement, 2 boîtes de 400 g non égouttés).
-

Dans une sauteuse, j'ai fait revenir doucement à l'huile les **oignons/poivron/ail émincés** :



*Vous le voyez, il y a **beaucoup d'ail**, mine de rien... Mais comme ça va cuire, ça passera sans problème.*

Ensuite j'ai ajouté la **viande**, que j'ai laissé dorer avant d'ajouter la tomate, le concentré, la demi-tablette de bouillon écrasée, la sauce chili, le cumin et un peu d'eau. Tout ça ensuite sur feu très doux et à couvert.



Dix minutes plus tard, j'ai ajouté les **2 boîtes de haricots rouges** (égouttés mais pas rincés) et au bout de 10-15 minutes, j'ai goûté. J'ai cru sauter au plafond tellement c'était bon. Vraiment vraiment somptueux. Alors si en plus c'est un plat bourré d'anti-oxydants, il n'y a vraiment que des raisons d'en préparer souvent !

Allez, je vous mets encore une ou deux "petites photos d'art", ça le mérite :



Mmmmm.... **Bon app' aux amateurs !**
:-)

[Répondre à cet article](#)

Par [Caroline](#) | [Avant](#) | 26/11/2004 16:47 | [Après](#) | [Viandes](#) | [33 commentaires](#) |

Commentaires

1 - Chile con Carne

par [Carolyn](#), le Mercredi 22 Décembre 2004, 02:25

Caroline, essayi ajoutant une place ou un chocolat non sucré ou une grande cuiller à soupe de poudre de cacao à votre sauce comme vous brunissez la viande. Elle ajoutera une richesse qui est incroyable et est très authentique à la cuisine mexicaine -- also connu sous le nom de sauce à taupe. Appréciez.

[Répondre à ce commentaire](#)

← 2 - Re: Chile con Carne

par [Caroline](#), le Mercredi 22 Décembre 2004, 10:50

*Oh yes, very good idea !
Congratulations for your french speaking ! So now, are you OK for a little training ?*

J'avais déjà vu effectivement qu'on ajoutait du cacao non sucré dans les plats, notamment au Mexique (dans une recette de dinde en sauce très connue, dont j'ai oublié le nom), mais je n'aurais absolument pas pensé à en mettre dans le chili con carne.

Je m'aperçois que je n'ai plus de cacao en poudre non sucré ! Il faut que j'en achète car tu m'as donné une bonne idée pour Noël : faire une petite sauce au vin rouge (pour un gibier ou une viande rouge) et y ajouter un peu de poudre de cacao. Pour le chili con carne, je réessaierai certainement car nous aimons beaucoup ça et je suis curieuse de connaître le résultat avec de la poudre de cacao en plus.

And now, last training for me : would it be indiscreet to ask you where are you living, Carolyn ?

[Répondre à ce commentaire](#)

← 7 - **Re: Re: Chile con Carne**

par **lachips**, le Mercredi 3 Août 2005, 17:15

Je crois que la sauce au cacao s'appelle "Molé Poblano". J'en ai mangé une fois à Paris à l'Anahuacalli (30 rue des Bernardins 75005 Paris, au passage le meilleur resto mexicain de Paris), un régal!

Petite question: les haricots en boîte contiennent-ils autant d'antioxydants que les haricots secs?

[Répondre à ce commentaire](#)

3 - **cacao**

par **marie**, le Mercredi 30 Mars 2005, 18:26

*j'en ai fait un hier, avec la recette de jamie oliver. un peu plus longue que la tienne, mais c'était super bon.
J'ai fait revenir 2 oignons et une gousse d'ail émincés dans un peu d'huile à feu doux dans une cocotte allant au four, puis les épices (sel, poivre, une cl à café de cumin et une demi cl à café de pâte de piment). bien mélanger puis ajouter la viande hachée (deux steaks pour deux personnes). quand la viande est bien dorée, ajouter une boîte de quartiers de tomates et un peu de concentré. et hop, au four th4-5 pour 1 heure à couvert. Au bout d'une heure, on ajoute une boîte de haricots rouges égoutés mais pas rincés. et on laisse encore 30 mn au four. A ce stade, j'ai ajouté une cuiller à soupe de cacao non sucré. Et c'était vraiment délicieux... On sentait bien le gout du cacao et il apporte à la sauce liant et onctuosité. Miam....et merci pour l'idée, je recommencerai car mon mari était ravi.*

[Répondre à ce commentaire](#)

← 4 - **Re: cacao**

par **marie**, le Mercredi 30 Mars 2005, 19:47

j'ai oublié de dire qu'il faut ajouter un demi verre d'eau avant d'enfourner, sinon ça risque de brûler.

[Répondre à ce commentaire](#)

← 15 - **Re: cacao**

par **dodo**, le Mardi 12 Septembre 2006, 19:34

bonjour Marie, je voulais juste savoir si tu avais toujours la recette du chili con carne de Jamie Oliver .

Je la recherche partout s'en la trouver .

En te remerciant

[Répondre à ce commentaire](#)

5 - très bon

par **barralon**, le Lundi 6 Juin 2005, 19:23

j'ai bien aimé le ton! mais pourquoi ne pas mrttre des haricots rouges secs (trempés la veille), et surtout pas de concentré de tomate, c'est hyper-acide(tomates fraiches) et la viande, je préfère coupé en tout petits morceaux plutot que haché et je mets du piment "langue d'oiseau"

tout ça parce que j'avais une super-envie de chile et je tombe sur ce site

alain

[Répondre à ce commentaire](#)

← **6 - Délicieux voila la recette pour 8**

par **Hack_MATRIX**, le Lundi 25 Juillet 2005, 17:51

Chili Con Carne

Pour 8 personnes :

1,5 Kg de bœuf bourguignon

6 oignons

1,5 Kg d'haricots rouges (cuits)

2 poivrons rouges

1 poivron vert ou jaune

4 cl a soupe d'huile

800 gr de tomate pelé

140 gr de concentré de tomate

2 cl a café de chili en poudre (ou 4 selon les personnes)

Sel

Poivre

1 cl a café d'origan

1 cl a café de cumin

Bouillon (pas obligé rare sont les recettes tex-mex avec)

4 gousses d'ail

Préparation :

Couper la viande en dès de diamètre d'environ 2 à 3 cm en enlevant le gras dure il faut que la viande soit persillé.

Couper au couteau l'ail le mettre dans un grand saladier.

Couper les poivrons en petit cube et mélangez les avec l'ail.

Couper les oignons et le mettre aussi dans le saladier.

Dans la cocotte mettez 4 cueilleres a soupes d'huile laissez quelques instants chauffer l'huile puis mettez l'ail ; les poivrons et les oignons ensemble.

Dans une poile mettez 2 cuillères a soupes d'huile laissez celle-ci chauffer et mettez les dès de viandes et faire cuire a feux moyen. Ensuite quand la viande a bruni enlevez là du feu et mélanger là dans la cocotte a fonte.

Coupez les tomates épluchées en 4 parties plutôt grossièrement (car pendant la cuisson elles se décomposent). (Ne pas égoutter les tomates mettez le jus avec)

Ajoutez 2 cuillères a café de chili en poudre (ou 4 selon les personnes) ; 1 cuillères a café d'origan ; 1 cuillères a café de cumin.

Ajoutez le concentré de tomates dans la cocotte.

Puis enfin mettez les haricots rouges égouttés mais pas rincé.

Laissez mijoté à feu doux pendant 3 à 5 heures.

Pour ce qui veulent que ce soit un peu plus pimentés prenez de la sauce du plat et mettez celle-ci dans un bol de 25 cl a peu près et ajouté ½ cuillère a café de chili et ½ cuillère a café de cumin.

Bonne appétit !!!!!

[Répondre à ce commentaire](#)

← **14 - Re: Délicieux voila la recette pour 8**

par **patrick**, le Samedi 12 Août 2006, 08:22

Attention pour etre tendre le bourguignon doit cuire au moins trois heures et quart .

slt

[Répondre à ce commentaire](#)

8 - Fabuleux

par **isis**, le Mardi 6 Décembre 2005, 14:21

J'ai fait ton chili et vraiment c'est exceptionnel ! Tous mes invités ont beaucoup aimé et moi... j'en suis devenue accro.

merci encore

Isis

[Répondre à ce commentaire](#)

9 - rajout chili

par **barb**, le Mercredi 25 Janvier 2006, 19:06

je réagis un peu tard car je viens de découvrir ton blog, juste un truc pour le chili: ma coloc rajoute du chorizo et c'est à tomber par terre, peut être pas trsè classique mais ça vaut VRAIMENT le coup!!!!

[Répondre à ce commentaire](#)

10 -

par **helene**, le Jeudi 26 Janvier 2006, 23:47

je sers le chili selon la recette américaine de ma soeur : avec des petits bols de : mimolette rapée (normalement c'est du cheddar mais on n'en trouve pas

en france), oignons nouveaux émincés, tomates en petits cubes, coriandre hachée, crème fraîche légèrement pimentée et, le clou du spectacle, un corn bread (pain à base de polenta) tout chaud que l'on émiette sur le chili. ça fait toujours un tabac.

[Répondre à ce commentaire](#)

11 - Le chili

par [lilitinette](#), le Dimanche 29 Janvier 2006, 15:36

*Belle recette.
J'y rajoute du chorizo piquant revenu à la poêle et c'est à mourir quand on tombe dessus.*

[Répondre à ce commentaire](#)

12 - ZICATELA - une adresse à connaître

par [chesnot](#), le Lundi 1 Mai 2006, 16:06

Pour le Chili con carne.....j'ai eu la même désillusion que toi !!! c'est très bon mais ce n'est pas mexicain !!!

*Si tu aime la vraie cuisine mexicaine , je te recommande le ZICATELA, c'est une super adresse dans le 9e (M° gds Boulevards).
Du mole, des enchiladas, des quesos fundidos et des supers prix*

J'en attends de tes nouvelles :-) !!!

[Répondre à ce commentaire](#)

13 - C'est vraiment très très bon

par [FANNY](#), le Dimanche 28 Mai 2006, 22:28

Hello

MERCI BEAUCOUP pour cette recette que je fais maintenant très régulièrement tellement elle est bonne!

Impossible de rater et parfait pour les grands repas à plusieurs!

Merci encore et à bientôt pour de nouvelles recettes!

Fanny

[Répondre à ce commentaire](#)

16 - moi, j'y met de la biere...

par [aurelie](#), le Jeudi 21 Septembre 2006, 10:16

*Dans mon chili, je mets du chocolat noir (comme proposé par d'autres) et en plus je rajoute un peu de biere blonde...C'est véridique
Si je suis belge? Oui, pourquoi?*

[Répondre à ce commentaire](#)

← 17 - Re: bonjour

par [sylvie](#), le Jeudi 12 Octobre 2006, 13:59

*Bonjour votre recette tres jolie mais j aimerais savoir comment trouve la sauce chili car j'aimerais faire cette recette merci beaucoup
sylvie*

[Répondre à ce commentaire](#)

← 18 - Re: Re: bonjour

par **Caroline**, le Jeudi 12 Octobre 2006, 22:10

Bonjour Sylvie, la **sauce chili** est une sorte de coulis de **piment rouge fort** (+ quelques additifs : un peu de sel, eau, huile, éventuellement ail ou gingembre, etc). Elle se trouve au rayon "produits exotiques" ou "produits étrangers" de toute moyenne ou grande surface, notamment au **rayon asiatique**. Mais sous différentes formes : les bouteilles peuvent être en verre, de beaucoup plus petite taille que celle que j'ai montrée, etc.
On en trouve à peu près chez n'importe quel Franprix maintenant, par exemple.
L'important, c'est qu'il y ait la mention "piment rouge fort" ou "chili".

[Répondre à ce commentaire](#)

19 -

par **leeloo**, le Jeudi 12 Octobre 2006, 22:30

petite variante : un peu de céleri-branche, des tomates fraîches ou en boîte... mais pas de poivron...

[Répondre à ce commentaire](#)

20 - **chili con carne**

par **Paulette**, le Mercredi 25 Octobre 2006, 19:03

Avec quoi peut-on servir le chili? Est-ce un plat complet, Ne faut-il pas ajouter du riz ou polenta ou autre?

Merci

[Répondre à ce commentaire](#)

← 21 - **Re: chili con carne**

par **Caroline**, le Mercredi 25 Octobre 2006, 19:56

*On le sert tel quel en général, car c'est effectivement considéré comme un plat complet, mais je verrais vraiment bien un **riz basmati** comme accompagnement. Ce serait délicieux, surtout si on force un peu sur le piment et qu'on allonge un peu la sauce tomate ! Oui, tiens, plus j'y pense, plus je crois que ce serait très bien assorti, très agréable.
Très bonne idée Paulette, merci !*

*Ou encore, pour les palais plus aventureux, une **petite salade fraîche et relevée** qui tranche sur le goût pimenté et brûlant : par exemple, **poivrons crus épluchés et émincés + tomate coupée en dés + oignon vert émincé + persil plat haché**. Avec un peu d'huile d'olive, une pincée de sel et une pincée de sucre. Argh ! Ça doit déménager ! Je n'ai pas essayé mais je pense que ça viendra...
Et ça ne m'étonnerait pas que ce soit parfois servi de cette façon en Amérique du Sud — mais je n'en sais rien du tout, à vrai dire !*

[Répondre à ce commentaire](#)

← 28 - **Re: chili con carne**

par **chilimasta**, le Lundi 13 Novembre 2006, 16:15

*généralement on mange le chili avec du riz mais le top du top c'est avec du couac (ou farine de manioc) mais c'est pas toujours évident à trouver. On sert le chili dans les assiettes et on met sur la table le couac dans un grand plat et chacun soupoudre son assiette de couac à sa convenance
...hummmmm !!!*

[Répondre à ce commentaire](#)

22 - infos pour ameliorer ce chilipar **mimi**, le Lundi 30 Octobre 2006, 18:15

Ajout de coriandre en poudre et de carvi en poudre part tpt en lieu et place du cumin ,de la coriandre en branche hachée ;poivron vert en plus du rouge.La viande hachée assaisonnée poivre sel oignon en boulette ,de la viande type bourguignon ,un demi pied de veau .des haricots rouges secs ,trempés la veille ,bien meilleurs que ceux en boîte ,moitié moins de tomates ,du persil plat haché ,du celeri en branche 15 cm ,des tomates fraiches au lieu des tomates en boîte une seule boîte de concentré de 70g .cuisson chronologique le bourguignon ,le pied de veaupuis les haricots pis la viande hachée .Tenter l'experience cela vaut le detour .

[Répondre à ce commentaire](#)**← 23 - Re: infos pour ameliorer ce chili**par **Caroline**, le Lundi 30 Octobre 2006, 19:28

*Oh là là, génial ! C'est affolant comme recette ! Vraiment super, les différentes viandes. Et tout le reste aussi, c'est dingue comme ça me plaît ! Je ne sais pas si j'aurai le courage de renoncer à la boîte de conserve pour les haricots rouges (bon allez, peut-être que si, faut pas être une mauviette quand on a la chance d'avoir de si belles recettes !) J'espère que j'ai bien tout compris, parce que si j'arrive à la faire, je ferai ici un compte-rendu illustré, intitulé le "chili con carne de Mimi".
Merci Mimi !!!*

[Répondre à ce commentaire](#)**← 24 - Re: Re: infos pour ameliorer ce chili**par **mimi**, le Mardi 31 Octobre 2006, 17:58

A votre service !

Je suis tombée fortuitement sur ce blog ,en fait j'étais en quête d'une bonne recette de tarte au potimarron ,...C'est l'humour décapant que je trouve ,une bonne tranche de rire après une journée morose ,rien de tel pour vous requinquer pas même une vodka orange.Merci à vous tous pour votre grain de sel,le pain allégé c'était tordant...!

Je vais de ce pas tenter l' experience périlleuse ,griffer la patate, j'ai reçu la mise en garde... je suis déjà parée casquette et gilet de sauvetage...!

[Répondre à ce commentaire](#)**25 - yummy !**par **artem**, le Jeudi 9 Novembre 2006, 18:00

merci pour cette recette testée hier soir, préparée avec mon homme, le tout est d'une incroyable simplicité et parfaitement délicieux !!!

la prochaine fois j'essaierai avec un peu de cacao en poudre... ça ne doit être que plus parfumé et oncueux :-))))

[Répondre à ce commentaire](#)**26 -**par **mimi**, le Jeudi 9 Novembre 2006, 20:40