

Chili con Carne

Cuisson en Marmite Norvégienne

Mexique • Tex-Mex pour 4 personnes

Mais pourquoi cette recette ?

Vous avez besoin de cette recette 😊 !

Parce que c'est un plat convivial, parfumé et très facile à préparer.

♥ Une viande bien mijotée, des haricots fondants et des épices qui se mélangent doucement... le chili devient encore meilleur avec une cuisson longue et douce.

Avec la marmite norvégienne, tout mijote tranquillement sans surveillance et les saveurs ont le temps de se développer. Qui dit mieux ? 🌶️🍲

🔪 Préparation
25 min

🔥 Sur le feu
25 min

🕒 En marmite
3 h

🕒 Temps total
environ 3 h 30



Servi à la sortie de la Marmite Norvégienne

📋 Ingrédients pour 4 personnes

- Viande hachée : **300 g** (bœuf ou mélange bœuf/porc)
- Tomates concassées : **1 boîte (400 g)**
- Haricots rouges : **1 boîte (400 g)** (rincés et égouttés)
- Oignon : **1 moyen**
- Ail : **2 gousses**
- Poivron rouge : **1**
- Huile d'olive : **2 c. à soupe**
- Concentré de tomate : **1 c. à soupe**
- Cumin : **1 c. à café**
- Paprika : **1 c. à café**
- Piment en poudre : **½ c. à café**
- Bouillon de bœuf : **300 ml**
- Sel • Poivre : **selon vos goûts**

⚠️ Sécurité : le réflexe à ne pas oublier

La cocotte doit être portée à **pleine ébullition** avant d'être placée dans la marmite, puis transférée **immédiatement**, couvercle bien fermé. Au moment de servir, vérifiez que le plat est bien chaud ; en cas de doute, remettez quelques minutes à ébullition.

 La recette pas à pas

1 Préparation 25 min

Préparer les légumes et les haricots

Émincez l'oignon, l'ail et le poivron en petits dés. Rincez et égouttez les haricots rouges.

2 Sur le feu 25 min

Faire chauffer l'huile

Dans une grande casserole ou une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive.

Faire revenir l'oignon et l'ail

Ajoutez l'oignon et l'ail, puis faites revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Faire dorer la viande

Ajoutez la viande hachée et faites-la revenir jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Ajouter les épices

Incorporez le poivron, le cumin, le paprika et le piment. Mélangez bien pour enrober la viande et les légumes des épices.

Ajouter les tomates et le bouillon

Ajoutez les tomates concassées, le concentré de tomate et le bouillon. Portez à ébullition.

Ajouter les haricots

Ajoutez les haricots rouges et laissez cuire environ 10 minutes à feu moyen pour que l'ensemble soit bien chaud.

3 En marmite norvégienne 3 h sans surveillance

Placer dans la marmite

Placez ensuite immédiatement la casserole dans la marmite norvégienne. Laissez mijoter doucement pendant 3 heures.

4 Finition & service

Vérifier et assaisonner

Ouvrez la marmite et mélangez le chili pour bien répartir les saveurs. Goûtez et ajustez l'assaisonnement si nécessaire.

Servir

Servez bien chaud, accompagné de riz, de tortillas ou simplement d'un bon morceau de pain 😊

 L'astuce en plus Ce que la marmite norvégienne change

- Cuisson longue sans surveillance ✨
- Des saveurs bien développées 🔥
- Le feu reste éteint pendant 3 h de cuisson en marmite 📺
- Un plat convivial et généreux 🌶️