

## Chili con carne

Préparation : 15 min.

Cuisson : 20 min

### Pour 4 personnes :

350 g de bœuf haché

800 g de haricots rouge en boite

1 oignon rouge

1 gousse d'ail

1 petit piment vert (facultatif)

½ sachet d'épices pour chili \*

250 g de pulpe de tomate

2 cuil. à soupe d'huile

sel, poivre

### Préparation :

1. Hachez l'oignon. Gardez-en une cuillerée. Faites revenir le reste dans l'huile avec l'ail haché. Ajoutez le bœuf et du poivre. Mélangez pendant deux à trois minutes, puis incorporez les épices pour chili, la pulpe de tomate et 25 cl d'eau. Faites mijoter 10 min. Goûtez pour ajouter un peu de sel si nécessaire .
2. Egouttez les haricots et rincez-les. Mélangez-les avec la viande, couvrez et laissez mijoter 5 min. Ajoutez le hachis d'oignons réservé et le piment émincé. Servez nature ou sur du riz.

### Petit plus :

Ajoutez 3 carrés de chocolat noir et 1 c. à soupe de café instantané en même temps que les haricots. Servez garni d'1 c. de soupe de crème épaisse et parsemé de coriandre hachée.

*\*Epices pour chili : mélange entre piment fort, paprika, ail, cumin, origan, girofle, coriandre, (comp. Par Espig Bonnes épices)*

## Crème renversée aux pommes

Bon marché prép. : 5 min.

cuisson : 20 min. Froid : 2h

### Pour 6 personnes :

500 g de pommes acidulées

150 g de sucre en poudre

2 c. à soupe de jus de citron

1 dl d'eau

½ gousse de vanille

50 g de sucre en poudre

2 œufs

75 g de maïzena

200 g (20 cl)de crème fraîche

### Préparation :

1. Faites cuire les pommes avec la vanille et 1 dl d'eau, pendant 20 minutes et mixez si vous n'avez pas épluché les pommes au préalable, après avoir enlevé la gousse de vanille.
2. Dans le bol avec les fouets, travaillez les œufs avec le sucre, la maïzena, la crème fraîche, pour préparer la crème renversée.
3. Versez la compote de pommes dans ce mélange en mélangeant bien. Mettez dans une casserole. Faites cuire à feu doux en remuant bien. Mettez dans une casserole. Faites cuire à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à ce que le mélange devienne épais.
4. Versez la crème dans un moule à charlotte. Laissez refroidir. Mettez le moule environ 2 heures au réfrigérateur.
5. Pour démouler, passez un couteau entre la crème et le moule et renversez le moule sur un compotier.
6. Servez avec de la crème fraîche battue en chantilly avec du sucre vanillé.