

Le truc de Solange

CHILI EN CROÛTE DE MAÏS

CHILI

454 g (1 lb) de bœuf haché maigre
 1 oignon haché
 1 piment jalapeno, épépiné et haché finement
 45 ml (3 c. à soupe) de poudre de chili
 2,5 ml (½ c. à thé) de cumin moulu
 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
 15 ml (1 c. à soupe) de cassonade
 15 ml (1 c. à soupe) de cacao
 2 gousses d'ail, hachées
 1 boîte de 540 ml (19 oz) de haricots rouges, rincés et égouttés
 250 ml (1 tasse) de café (ou de bière, au goût)
 125 ml (½ tasse) de bouillon de poulet
 1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates en dés
 Sel et poivre

Préparation

1. Dans une casserole, à feu vif, dorer la viande et l'oignon avec le piment et les épices dans l'huile. Saler et poivrer. Ajouter la cassonade, le cacao, l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 30 minutes en remuant fréquemment. Rectifier l'assaisonnement.
2. Répartir le chili dans six ramequins d'une contenance d'environ 375 ml (1 ½ tasse).
3. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

CROÛTE DE MAÏS (cornbread)

180 ml (¾ tasse) de semoule de maïs fine
 125 ml (½ tasse) de farine tout usage non blanchie
 5 ml (1 c. à thé) de sucre
 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
 1 ml (¼ c. à thé) de sel
 60 ml (¼ tasse) de beurre froid, coupé en dés
 180 ml (¾ tasse) de lait
 180 ml (¾ tasse) de cheddar orange fort râpé
 1 oeuf

Préparation

Entre-temps, au robot culinaire, mélanger les farines, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur de petits pois. Ajouter le lait, le fromage, l'œuf et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Répartir sur le chili. Cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée.



Source : www.ricardocuisine.com