



Bols de chili au bœuf et au chorizo avec pain de maïs à l'oignon vert

Cuisiner en gros 40 minutes



Bœuf haché
250 g | 500 g



Chorizo, sans
boyau
250 g | 500 g



Haricots rouges
1 | 2



Maïs en grains
227 g | 454 g



Mirepoix
227 g | 454 g



Oignon vert
2 | 4



Tomates broyées à
l'ail et aux oignons
1 | 2



Concentré de
bouillon de bœuf
2 | 4



Cheddar blanc,
râpé
½ tasse | 1 tasse



Crème sure
3 | 6



Mélange à pâte
tout usage
150 g | 300 g



Mélange d'épices
à enchilada
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Semoule de maïs
½ tasse | 1 tasse

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un petit bol allant au micro-ondes, fondre pendant 30 s **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) de **beurre**.
- Graisser d'**un peu** de **beurre** fondu un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.), puis en recouvrir le fond et les côtés de papier parchemin, en le laissant dépasser de 5 cm (2 po) sur les côtés. (**CONSEIL** : Ces rebords de papier faciliteront le démoulage du pain.)

2



Préparer la pâte à pain de maïs

- Sécher les **grains de maïs** avec un essuie-tout.
- Dans un grand bol, ajouter le **mélange à pâte tout usage**, la **semoule de maïs**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **sucre** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel**. **Poivrer**. Bien mélanger en fouettant.
- Ajouter au mélange de **semoule de maïs** la **moitié** du **beurre**, la **moitié** des **oignons verts**, la **moitié** du **maïs** et **¾ tasse** (1 ½ tasse) d'**eau**. Mélanger doucement jusqu'à ce qu'il ne **reste** plus de traces de farine. Éviter de trop mélanger.

3



Cuire le pain de maïs

- Transférer la **pâte de pain de maïs** dans le plat de cuisson préparé.
- Cuire au **centre** du four de 26 à 32 min, jusqu'à ce que le **pain de maïs** soit doré et qu'un couteau ou un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
- Laisser refroidir le **pain de maïs** pendant 5 min, avant de le retirer du **plat** en soulevant les rebords de papier parchemin. Transférer le **pain de maïs** sur une grille et le laisser refroidir de 5 à 10 min.

4



Commencer le chili

- Pendant que le **pain de maïs** cuit, chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bœuf**, le **chorizo**, la **mirepoix** et le **mélange d'épices à enchilada**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 5 à 8 min, en défaisant la **viande** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.

5



Terminer le chili

- Ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon**, les **haricots rouges** et leur **liquide** et **1 tasse** (1 ½ tasse) d'**eau**. Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Couvrir et laisser mijoter de 8 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le chili épaississe légèrement. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter de l'eau, ¼ tasse à la fois, si désiré.) (**REMARQUE** : Si le chili est prêt avant le pain de maïs, couvrir et réserver le chili à température ambiante sur la cuisinière jusqu'au moment de servir.

6



Terminer et servir

- Badigeonner le **pain de maïs** du **reste** du **beurre**, puis le couper en carrés. **Saler** et **poivrer**. (**CONSEIL** : Si vous aimez les plats épicés, ajouter quelques gouttes de votre sauce piquante préférée.)
- Servir le chili simplement, avec de la **crème sure**, du **fromage** et du **pain de maïs**.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).