



ThompsonsBeans.com

Chili Maison Thompsons

454 g (1 lb.) de haricots rouges Thompsons
4 tasses d'eau froide
1 lb. de boeuf haché maigre
2 oignons hachés
2 branches de céleri, hachées
2 gousses d'ail hachées
1 piment vert haché
1 boîte (540 ml) de tomates
1 c. à table de poudre chili
2 c. à thé de poudre de cacao
2 c. à thé de cumin moulu
1 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de piment broyé
1/4 c. à thé de cannelle
1 boîte (398 ml) de sauce tomate

Trier et rincer les haricots. LES FAIRE TREMPER les haricots toute la nuit dans l'eau froide.

Ajouter 4 tasses d'eau froide et couvrir.

Amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 50 minutes, ou soient semi-tendres. Dans une grande poêle, faire brunir le boeuf haché. Ajouter les oignons, le céleri, l'ail et le piment vert. Cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter les tomates en défaisant les morceaux à la fourchette. Ajouter les épices et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Incorporer les haricots rouges et la sauce tomate. Couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure. 8 portions.

Version végétarienne: Omettre le boeuf haché. Ajouter 1 tasse de maïs en grains au moment d'ajouter la sauce tomate.

Les haricots sont récoltés à l'état naturel et sont traités avec soin. Toutefois, s'il vous plaît trier, examiner et rincer les haricots avant la cuisson.