



Ragoût Tex Mex



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
500 grammes de haché de bœuf
150 grammes de lard petit-déjeuner
2 oignons (émincés)
4 gousses d'ail (émincées)
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
2 piment espagnol (émincés)
1 cuillerée à thé de coriandre en poudre
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1 cuillère à soupe d'oregano
2 feuilles de laurier
2 brins de thym
sel et poivre
100 grammes de pâte de tomate
1 petit bouteille de pils (p. ex. Corona)
5 décilitres de bouillon de bœuf
1 boîte d'haricots blancs
1 boîte de haricots rouges

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse (de préférence en fonte). Faites dorer le bœuf haché en l'égrenant. Ajoutez le lard et poursuivez la cuisson. Ajoutez les oignons et l'ail et laissez mijoter. Assaisonnez le tout de cumin en poudre, de piments rouges, de coriandre en poudre, de cannelle en poudre, d'origan, de laurier, de thym, de sel et de poivre. Ajoutez le concentré de tomates et mélangez bien.
- 2.** Arrosez de bière et portez à ébullition.



- 3.** Ajoutez le bouillon.
- 4.** Couvrez la sauteuse et laissez cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 180 °C.
- 5.** Retirez la sauteuse du four et ajoutez les haricots égouttés. Laissez épaissir à feu doux sans couvercle.