

Chili con carne au lait de coco, riz safrané

Recette pour 4 personnes

Description

Recette facile et rapide, plutôt relevée et très savoureuse.

Ingrédients

Chili con carne

- 500 Gr Boeuf haché
- 1 Cuil. à soupe Pâte de cari rouge
- 100 Ml Lait de coco
- 200 Gr Haricots noirs en conserve
- 1 Poignée(s) Persil plat

- Sel et poivre
- Beurre
- Huile végétale

Riz au safran

- 225 Gr Riz long grain
- 5 Unité(s) Pistil de safran

- Sel et poivre
- Beurre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Cuisson du chili

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites revenir votre viande hachée de boeuf. Ajoutez la pâte de curry, poursuivez la cuisson environ 2-3 minutes à feu vif.

Ajoutez le lait de coco, réduisez le feu, laissez mijoter 6-8 minutes. Une fois le liquide pratiquement absorbé, assurez-vous que le boeuf est bien cuit.

Ajoutez les haricots noirs, mélangez bien.

Le riz

Dans une casserole d'eau bouillante, versez votre riz, laissez cuire environ 8-10 minutes.

Égouttez le riz. Versez-le dans un bol, ajoutez le beurre, assaisonnez, ajoutez les pistils de safran.

Mélangez bien l'ensemble, versez-le dans le chili con carne, mélangez l'ensemble et servez chaud.

Montage

Vous pouvez servir votre Chili Con Carne dans une vaisselle creuse, déposez dessus quelques feuilles de persil plat.

Bon appétit!