

Cuisez avec Panasonic

Chili con carne

Quel est le mets idéal pour régaler des amis? Tentez le tout avec ce succulent chili con carne!

Ingrédients :

900 g (2 lb) de bœuf haché maigre

1 petit oignon (85 g) coupé en dés

4 gousses d'ail (20 g) hachées

½ poivron vert (56 g) coupé en dés

½ poivron rouge (56 g) coupé en dés

1 grande branche de céleri (85 g) coupé en dés

1 litre (4 tasses) de tomates en conserve hachées

62 ml (¼ tasse) de pâte de tomate

30 ml (2 c. à soupe) de poudre de chili

5 ml (1 c. à thé) de cumin

2 ml (½ c. à thé) de poivre de Cayenne

5 ml (1 c. à thé) d'origan

7 ml (1 ½ c. à thé) de sel

2 ml (½ c. à thé) de poivre noir

540 ml (19 oz) d'haricots rouges égouttés et rincés

Préparation :

1. Faire brunir le bœuf. Mettre le bœuf haché dans le panier du cuiseur à usage multiple et l'émietter le plus possible. Placer le panier dans le cuiseur à usage multiple, fermer le couvercle, sélectionner le réglage Steam (Vapeur), puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start).
2. Retirer le bœuf cuit du cuiseur et égoutter l'excès de gras; émietter davantage. Remettre le panier dans le cuiseur, ajouter les ingrédients restants à l'exception des haricots rouges et fermer le couvercle. Sélectionner le réglage Stew (Ragoût), régler la minuterie à 2 heures, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start).
3. Après l'émission du signal sonore, ouvrir le couvercle, ajouter les haricots rouges, remuer, refermer le couvercle et attendre 10 minutes jusqu'à ce que les haricots soient chauds.