



Chili con bison

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 gr de bison haché
- Lard de Colonnata émincé
- Chapelure
- 1 œuf entier
- 3 oignons rouges
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 boîte de tomates pelées
- 100 gr de haricots rouges cuits
- 100 gr de haricots « fagioli » cuits
- 100 gr de pois chiches cuits dans un fond de volaille
- 1 gousse d'ail
- 1 c à s de câpres hachées
- 1 c à s de Ketchup
- Tabasco
- Huile d'olive
- 5 gr Cumin
- 5 gr paprika
- Piment D'Espelette
- Persil haché
- Sel, poivre

Préparation

1. Faites suer les oignons émincés dans un peu d'huile ;
2. Mélangez le bison haché avec le lard Colonnata. Salez, poivrez, ajoutez une pincée de piment d'Espelette, un œuf entier et mélangez ;
3. Ajoutez ensuite la chapelure, le persil et les câpres. Mélangez bien le tout et formez des petites boulettes ;
4. Aux oignons, ajoutez les poivrons coupés en lamelles et un peu de sucre. Faites sauter le tout longuement et réservez ;
5. Faites chauffer les tomates, salez et poivrez. Ajoutez du ketchup et laissez réduire ;
6. Faites dorer les boulettes dans de l'huile d'olive.
7. Ajoutez un peu de tabasco dans les tomates puis du paprika, du cumin et une demi gousse d'ail coupée en fines tranches ;
8. Réchauffez les haricots et les pois chiches – préalablement cuits dans un fond de volaille - dans un peu de bouillon.
9. Ajoutez du beurre dans les boulettes et achevez de mijoter ;
10. Déposez un peu de sauce tomates dans une assiette creuse. Par-dessus, déposez des lamelles de poivrons, d'oignons et les haricots de toutes les sortes ainsi que les pois chiches. Posez les boulettes de viande et garnissez avec de la coriandre.

Bon appétit