

## SAUCE CHILI AUX PIMENTS ROUGE, AVEC VIANDE.

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Révision 2016-02-08

Temps de Préparation; 45 Minutes

Temps de Cuisson; 1 h 30 minutes

Ceci est une grosse Recette mais se congèle bien. Cette Recette vas produire environ 27 Tasses de sauce. (Voir Photo en Page 2)

### Étape # 1 – Préparation des Épices Sec.

- 2 C.A. Thé de Poivre Noir Moulu.
- 1 C.A. Thé de Poivre de Citron.
- 2 C.A. Thé de Paprika
- 5 C.A. Thé de Cumin Moulu.
- 4 C.A. Thé de Curie (Medium)
- 3 C.A. Thé de Moutarde Moulu.
- 1 ½ C.A. Thé de Piment de Cayenne.
- 4 C.A. Thé de Chili en poudre.
- 2 C.A. Thé de Sel d'Oignon.
- ½ C.A. Thé de Thym.
- ¼ C.A. Thé de Sauge.
- ½ C.A. Thé de Piment de la Jamaïque (All Spice).
- 2 C.A. Thé de Basilique.
- 4 C.A. Thé de Mon Sel d'assaisonnement. (Ou juste utiliser L'assaisonnement B.B.Q. au poulet tel quel).
- 3 C.A. Soupe de Coriandre en flocons.
- 3 C.A. Soupe de Base de Poulet en Poudre (Bas en Sodium)



Préparé tout les épices ci haut d'avance et les placer de côté pour l'instant dans un contenant sec.

### Étape # 2 – Préparation des Fèves ou Carottes.

**OPTION # 1 - 1 Paquet de Haricots Rouge de 500g.** (Red Kidney beans), Laver et bien rincer les fèves et faire tremper durant toute la nuit (**Ou Au moins 12 Heures d'avance.**) dans un contenant avec plus de 4 Pouces d'eau froide par dessus les fèves. Faire bien sur de toujours avoir au moins quatre pouces d'eau par dessus les fèves en tout temps.

Le lendemain matin Bien rincer les Fèves et enlever toute l'eau avec une passoire et ajouter les Fèves aux autres ingrédients ci bas dans un grand bol ou contenant avec un couvert.

**OPTION # 2 - Ou 1 500 g. de Carottes finement coupé en petit morceaux de la même grosseur que les Haricots.** Les carottes ont autant de fibres et le goût du Chili n'en est pas affecté. Je les coupes dans la longueur puis je les amincis.

### Étape # 3 – PRÉPARATION DE LA SAUCE TOMATE.

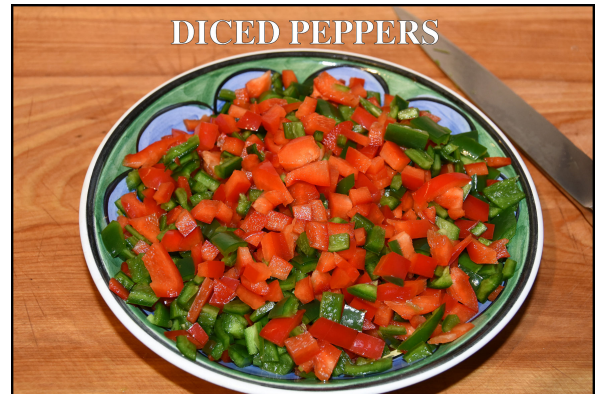
- 3 Canne de Sauce Tomate Hunt's de 680 ml.
- 3 Cannes de Pâte Tomate Hunt's de 369 ml.
- 1 Tasse de vin Rouge.
- ½ Tasse de Sucre Brun.
- 3 C.A. Soupe de Mélasse.
- 3 C.A. Soupe de Bouvril de Boeuf.
- 7 Tomates Beefsteak ou Hothouse (Moyennes)  
coupé les tomates en petits morceaux.

Bien mélanger tout les ingrédients ci haut ensemble et laisser cette préparation reposée de côté pour l'instant à la température de la pièce avec un couvert dessus. Le soir d'avant je met les cannes de Sauce et pâte Tomates au frigidaire pour que le tout reste froid pendant que je prépare l'étape # 3.

#### Étape # 4 - PRÉPARATION DES PIMENTS.

- 1 C.A. Soupe D'huile d'arachide.
- 1 Tasse de Vinaigre blanc.
- 1 C.A. Thé de Sel de mer.
- 2 Bulbe d'ail complète (Épluché et couper finement)
- 2 Piment Rouge (Gros) couper en petits morceaux.
- 6 Piments vert Serrano
- 5 Piments vert Jalapinos (Grosueur Moyen)

Coupez tout les piments en petit morceaux et réduire de moitié avec les autres ingrédients ci haut a feux élevé puis mettre de coté pour l'instant.



#### Étape # 5 – Dans un pot de cuisson de 16 Pintes.

Cette Recette vas remplir le pot de 16 Pintes a environ un peut plus de la moitié mais il est préférable de faire cuire la Sauce dans un plus grand pot pour éviter les éclaboussures de tomates, puisque la sauce est très épaisse.

- C.A. Soupe d'huile d'arachide.
- 2 Oignon Jaune, (Moyen) finement coupé.
- 1 C.A. Soupe de Sel de mere.

#### **1.5 kg de Boeuf haché maigre.**

Brunir tout les ingrédients ci hauts dans le Pot de cuisson de 16 Pintes à haute température jjusqu'à ce que **la viande soit bien cuite et brune.**



Puis y ajouter les Épices de **L'étape # 1** puis les **Fèves** ou les **Carottes** de **L'étape # 2** et la préparation de la Sauce Tomate de **L'étape # 3** puis la préparation de **Piments** de **L'étape # 4**

**Amenez a ébullition a feux moyen puis, baisser les feux à moyennement doux et cuire la sauce avec un petit bouillonnement pendant 30 Minutes (avec le couvert entre ouvert) puis sans le couvert dessus pour un autre 60 minutes (soit tout le reste de la cuisson). Faire bien sur que la Sauce ne bouille pas trop fort sinon elle risque de brûler au fond. La sauce doit simplement mijoter tout doucement. Mélanger aux intervalles de 5 a 10 minutes.**

**Commencer à compter le temps seulement après que la sauce à commencé à mijoter.**

Après que les 120 Minutes sont écoulés, enlever le pot du feu et le placer sur une surface froide. Brasser occasionnellement et laisser refroidir 20 minutes avant de vider la sauce dans les contenants de plastique. Bien mélanger la sauce avant chaque vidage puis laisser les contenants refroidir sur le comptoir pendant 30 minutes sans les couverts. Puis transféré au frigidaire sans les couverts pendant une heure avant de les congeler. La sauce va rester bonne pour environ 6 mois au congélateur.



#### ***Chili avec Croutons et Mélange de Fromage Italien.***

*Préchauffer assez de Chili pour emplir le plat de soupe au 3/4 de sa capacité puis couvrir d'une poignée de Croûtons et d'une poignée de Fromage. Placer dans un four pré chauffer a 400 degré F. pour environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondus comme sur la photo.*

**BON APPÉTIT**