

Chili en croûte de maïs

Chili:

- 454 g (1 lb) de boeuf haché maigre
- 1 oignon, haché
- 1 piment jalapeno, épépiné et haché finement (moi, omis)
- 45 ml (3 c. à soupe) de poudre de chili
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de cacao
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 boîte de 540 ml (19 oz) de haricots rouges, rincés et égouttés
- 250 ml (1 tasse) de café (ou de bière, au goût)
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
- 1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates en dés
- Sel et poivre

Croûte au maïs (cornbread):

- 180 ml (3/4 tasse) de semoule de maïs fine
- 125 ml (1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 5 ml (1 c. à thé) de sucre
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre froid, coupé en dés
- 180 ml (3/4 tasse) de lait
- 180 ml (3/4 tasse) de cheddar orange fort râpé
- 1 oeuf

Chili:

Dans une casserole, à feu vif, dorer la viande et l'oignon avec le piment et les épices dans l'huile. Saler et poivrer. Ajouter la cassonade, le cacao, l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 30 minutes en remuant fréquemment. Rectifier l'assaisonnement.

Répartir le chili dans six ramequins d'une contenance d'environ 375 ml (1 1/2 tasse).

Croûte au maïs (cornbread):

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °C). Entre-temps, au robot culinaire, mélanger les farines, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur de petits pois. Ajouter le lait, le fromage, l'oeuf et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Répartir sur le chili. Cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: Ricardo)