



Vert pour choisir local

Ingrédients en **vert** = cultivés ou produits localement



Oignon



Bœuf



Céleri



Poivron



Chou



Maïs

Célébrez les saisons avec les formes et les couleurs amusantes de la récolte.

Consultez notre menu pour plus d'idées d'accompagnement !

Chili au bœuf

Par Jenny & Rosie

Rendement : 50 portions de 8 oz (250 ml)

Ingrédients

3 lb (1,3 kg)	Tous les haricots secs (ou 1 boîte de 2,84 L de haricots rouges ou noirs)
¼ tasse (60 ml)	Huile
4 grand	Oignons hachés
5 lb (2,27 kg)	Bœuf haché (ou porc haché)
1 botte	Céleri ou 1 grosse tête de céleri-rave , émincée
6	Poivrons doux (n'importe quelle couleur), émincés ou 6 tasses (1,5 l) de chou finement haché
1 bulbe	Ail , pelé et émincé
2 c. à soupe (30 ml)	Sel
1 tasse (250 ml)	Poudre de chili
12 tasses (3 L)	Purée de tomates fraîches ou surgelées (décongelées), ou 1 boîte (2,84 L) de tomates entières en purée
2 x (369 ml) boîtes	Pâte de tomate
2 tasses (500 ml)	Eau
6 tasses (1,5 L)	Maïs frais ou surgelé

Préparation

Remarque : Laver bien tous les produits.

1. Faire tremper les haricots toute la nuit dans une grande casserole (12 qt) avec beaucoup d'eau pour les couvrir.
2. Le lendemain, égoutter les haricots et remplacer l'eau. Porter à ébullition, puis réduire le feu à doux et laisser mijoter jusqu'à ce que les haricots soient très tendres (1 à 2 heures). Égoutter et réserver.
3. Pendant ce temps, faire chauffer une grande casserole à feu vif. Ajouter l'huile, les oignons et le bœuf haché. Cuire et remuer pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la viande soit dorée et que les oignons soient tendres.
4. Ajouter le céleri, les poivrons, l'ail et le sel. Remuer et cuire 10 minutes.
5. Ajouter le chili en poudre et cuire une minute, puis ajouter les haricots, les tomates, la pâte de tomates et l'eau. Porter le mélange à ébullition à feu moyen, en remuant fréquemment. Réduire le feu à doux et laisser mijoter 1 heure.
6. Ajouter le maïs, goûter et maintenir le chili dans une plat pour table à vapeur dans un four chauffant réglé à 170 °F (75 °C) ou sur une table à vapeur, à une température interne minimale de 140 °F (60 °C), en vérifiant à intervalles réguliers.
7. Servir avec tout ou partie des garnitures facultatives.



Créez votre assiette !

Idées de garnitures, d'accompagnements et de bar à salade

Avec le service de plats à l'assiette, nous vous recommandons de servir la recette de base et d'offrir l'un des extras ou garnitures suivants sur le côté afin que chacun puisse personnaliser son repas à son goût.

- ★ **Tortillas**
- ★ **Pain grillé à l'ail** ou **pain de maïs**
- ★ **Fromage** râpé
- ★ **Crème sûre**
- ★ **Laitue romaine** ou **iceberg**
(ajouter du **chou** frisé finement haché si souhaité)
- ★ **Tomate**
- ★ **Chou rouge** ou **vert**
- ★ **Carottes** râpées
- ★ **Oignon**
- ★ **Maïs**
- ★ **Patates douces** – rôties
- ★ Guacamole ou avocats hachés
- ★ Poivrons banane
- ★ **Coriandre**
- ★ Sauce piquante
- ★ **Fruit**

Équipement

- Un pot de 12 qt
- Un pot de 16 à 20 pintes à fond épais

Remarque des auteurs

“Essayez d’offrir de petits goûts aux gens qui ne sont pas sûrs d’aimer le chili (c’est une excellente façon de promouvoir de nouveaux plats au menu). Nous constatons que le fait de servir des croustilles tortilla, de la crème sûre et des garnitures donne une vraie sensation Tex-Mex et aide à vendre ce plat délicieux !”

- Jenny & Rosie

Conseils & astuces

Directives de sécurité alimentaire

Si vous conservez des restes, laissez refroidir à 70 °F (21 °C) dans les 2 heures et de 70 °F (21 °C) à 40 °F (4 °C) dans les 4 heures supplémentaires.

Mesures de conversion

- 1 lb (454 g) de chou = environ 4 tasses (1 L) râpé
- 1 lb (454 g) de haricots secs = 2 tasses (500 ml) de haricots secs et donne environ 6 tasses (1,5 l) de haricots cuits
- Une boîte de 2,84 L de tomates = environ 10 lb (4,54 kg) de tomates fraîches ou 50 à 60 tomates entières moyennes

Les restes

Les restes de piment peuvent être congelés. Décongeler au réfrigérateur quelques jours à l’avance et porter à ébullition à feu doux avant de servir. Chauffer à 165 °F (74 °C), puis maintenir à une température interne égale ou supérieure à 140 °F (60 °C).

Échanger

Échanger du porc au lieu du bœuf ou utiliser la moitié du bœuf et la moitié du porc.

Ajouter des légumes !

Pour une version végétarienne, doubler les haricots et omettre le bœuf. Ajouter des patates douces coupées en dés à l’étape 5 ou de la purée de patates douces à l’étape 6 pour plus de couleur, de fibres et de saveur.

Changez-la !

Servir avec du pain grillé à l’ail, du riz ou du pain de maïs ou utiliser du chili pour garnir une pomme de terre au four.