



Chili fumé au bison et au bacon

avec croustilles de maïs assaisonnées

Spécial découverte 30 minutes



Bison haché
maigre
250 g | 500 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Poivron vert
200 g | 400 g



Haricots rouges
370 ml | 740 ml



Tomates broyées
à l'oignon et
à l'ail
370 ml | 740 ml



Concentré de
bouillon de bœuf
2 | 4



Assaisonnement BBQ
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Assaisonnement
mexicain
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Croustilles de
maïs
85 g | 170 g



Cheddar, râpé
½ tasse |
1 tasse



Oignon vert
1 | 2



Oignon, haché
113 g | 227 g

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire le bacon

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po), puis l'ajouter dans une grande casserole.
- Chauffer la casserole à feu moyen-élevé. Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et croustillant**.
- Retirer la casserole du feu.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout, en réservant le **gras de bacon** dans la casserole.

2



Préparer

- Entre-temps, sur une planche à découper propre, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Émincer l'**oignon vert**.

3



Commencer le chili

- Chauffer la casserole contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bison**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Ajouter les **oignons**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement.
- Ajouter les **poivrons**, l'**assaisonnement mexicain** et **2 c. à thé d'assaisonnement BBQ** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**. Continuer à cuire pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.

4



Terminer le chili

- Ajouter les **haricots** avec leur **liquide**, le **concentré de bouillon**, les **tomates broyées à l'oignon et à l'ail**, la **moitié du bacon**, **½ c. à thé de sucre** et **¾ tasse d'eau** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler et poivrer**. Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Cuire de 8 à 10 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. **Saler et poivrer**, au goût.

5



Rôtir les croustilles de maïs

- Entre-temps, disposer les **croustilles de maïs** en une seule couche sur une plaque à cuisson. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **croustilles de maïs** soient bien chaudes. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)
- Retirer les **croustilles de maïs** du four et les saupoudrer immédiatement du **reste de l'assaisonnement BBQ**.

6



Terminer et servir

- Répartir le **chili** dans les bols.
- Parsemer de **fromage**, d'**oignons verts** et du **reste du bacon**.
- Servir les **croustilles de maïs assaisonnées** en accompagnement.

** Cuire le bacon et le bison jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.