

*Autres volailles*

Chili de dinde et de poulet



2h40 **30 min** **2h** **10 min** **690**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des haricots et de l'ail rôti

- 1 Faire tremper les haricots rouges et les haricots pinto dans un saladier rempli d'eau froide pendant six heures.
- 2 Peler les oignons, puis les ciseler.
- 3 Faire chauffer deux casseroles sur feu moyen fort. Ajouter de l'huile d'olive.
- 4 Ajouter un quart des oignons dans chaque casserole, réserver le reste pour la suite de la recette. Les faire suer pendant quelques minutes.
- 5 Ajouter du laurier et du thym dans chaque casserole. Continuer à faire suer les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 6 Ajouter les haricots rouges dans une casserole, et les haricots pinto dans l'autre. Les couvrir immédiatement d'eau.
- 7 Ne pas ajouter de sel, cela fait durcir les haricots.
- 8 Cuire les haricots ainsi pendant 1h10, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 9 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6) pour y rôtir les gousses d'ail.
- 10 Placer les gousses d'ail épluchées sur une feuille de

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les haricots

160 g **Haricots rouges**
160 g **Haricots rouges**
2 **Oignon(s)**
2 feuille(s) **Laurier**
2 branche(s) **Thym**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour l'ail rôti

2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à café **Huile d'olive**

Ingrédients pour les épices

1 c. à soupe **Paprika**
1 c. à soupe **Ail en poudre**
1 c. à soupe **Oignons en poudre**
1 c. à café **Piment en poudre**
1 c. à café **Piment de Cayenne**
1 c. à soupe **Piment en**

papier aluminium. Plier les extrémités de l'aluminium pour former un paquet hermétique.

- 11 Faire rôti l'ail au four pendant 20 minutes.

Étape 2

Préparation de la dinde et du poulet

- 1 Couper le poulet en dés à l'aide d'un couteau de chef. Le mettre sur une assiette.
- 2 Assaisonner de sel et de poivre le poulet et la dinde hachée. Mélanger avec les mains.
- 3 Dans un bol, verser le paprika fumé, l'ail en poudre, l'oignon en poudre, la poudre de chipotle, le piment de cayenne et la poudre de chili. Mélanger.
- 4 Placer une cocotte sur feu vif.
- 5 Ajouter de l'huile.
- 6 Une fois la cocotte bien chaude, ajouter la dinde et le poulet. Mélanger.
- 7 Étaler la viande en une seule couche, et ajouter plus d'huile si nécessaire. Cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- 8 Ajouter la moitié du mélange d'épices à la viande. Mélanger.
- 9 Verser la dinde et le poulet dans une passoire pour retirer l'excédent de gras.
- 10 Ajouter le reste des oignons ciselés dans la cocotte.
- 11 Verser du fond de volaille pour déglacer les sucs. Mélanger, en grattant le fond de la cocotte à l'aide d'une cuillère en bois.
- 12 Retirer l'ail rôti du four. L'ajouter dans la cocotte. Mélanger.
- 13 Ajouter le reste du mélange d'épices. Mélanger et laisser cuire pendant quelques minutes.
- 14 Il est important d'ajouter les épices en deux fois, cela permet de les torréfier sans les faire brûler.
- 15 Ajouter à nouveau la dinde et le poulet.
- 16 Ajouter les piments chipotle en sauce adobo et la sauce sriracha.
- 17 Ajouter les tomates pelées. Les concasser à l'aide d'une cuillère en bois.
- 18 Ajouter le reste du fond de volaille et le laurier. Laisser mijoter pendant 75 minutes sur feu doux.

Étape 3

Préparation de la garniture et ajout des haricots

- 1 Râper le cheddar. Le réserver.
- 2 Egoutter les haricots rouges.
- 3 Ajouter les haricots égouttés au chili. Puis égoutter les haricots pinto et les ajouter également au chili.
- 4 Laisser mijoter le chili pendant 25 à 30 minutes.

Étape 4

poudre

Ingrédients pour le chili

250 g **Blanc(s) de volaille**
250 g **Blanc(s) de poulet**
1 c. à café **Sauce piquante**
1 c. à soupe **Sauce Adobo**
250 ml **Bouillon de volaille**
720 g **Tomate(s) pelée(s) en boîte**
1 feuille(s) **Laurier**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Avocat**
60 g **Cheddar**
4 c. à café **Crème aigre**
2 branche(s) **Coriandre**
1 **Fleur de sel**

Dressage

- 1 Placer une portion généreuse du chili dans un bol ou une assiette.
- 2 Emincer finement la coriandre.
- 3 Parsemer le chili de cheddar râpé.
- 4 Découper et dénoyauter l'avocat. Le couper en fines tranches.
- 5 Placer une tranche d'avocat sur le chili.
- 6 Ajouter une cuillerée de crème aigre, et terminer en parsemant le tout de coriandre et de fleur de sel.