



# Ragoût Tex Mex

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
500 grammes de haché de bœuf  
150 grammes de lard petit-déjeuner  
2 oignons (émincés)  
4 gousses d'ail (émincées)  
1 cuillère à soupe de cumin en poudre  
2 piment espagnol (émincés)  
1 cuillerée à thé de coriandre en poudre  
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre  
1 cuillère à soupe d'oregano  
2 feuilles de laurier  
2 brins de thym  
sel et poivre  
100 grammes de pâte de tomate  
1 petit bouteille de pils (p. ex. Corona)  
5 décilitres de bouillon de bœuf  
1 boîte d'haricots blancs  
1 boîte de haricots rouges

## Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse (de préférence en fonte). Faites dorer le bœuf haché en l'égrenant. Ajoutez le lard et poursuivez la cuisson. Ajoutez les oignons et l'ail et laissez mijoter. Assaisonnez le tout de cumin en poudre, de piments rouges, de coriandre en poudre, de cannelle en poudre, d'origan, de laurier, de thym, de sel et de poivre. Ajoutez le concentré de tomates et mélangez bien.
- 2.** Arrosez de bière et portez à ébullition.



- 3.** Ajoutez le bouillon.
- 4.** Couvrez la sauteuse et laissez cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 180 °C.
- 5.** Retirez la sauteuse du four et ajoutez les haricots égouttés. Laissez épaissir à feu doux sans couvercle.