

PHILIPS

Chili con carne avec nachos maison croustillants dans la Philips Airfryer avec fonction vapeur

Cette recette, nous l'avons réalisée avec la super MissAngel, et c'est vraiment l'un de ses plats préférés. Tout a commencé comme une sorte de four-ingrédient challenge où nous pouvions choisir entre poulet ou bœuf, crème aigre ou guacamole, tacos ou wraps, pois chiches ou haricots... mais voilà, ceci est devenu notre combinaison ultime. Comme quoi: vous pouvez préparer un chili exactement comme vous le souhaitez. Cette version réalisée dans la Philips Airfryer Dual Basket avec fonction vapeur est une véritable bombe de saveurs – chili épicé, topping frais et nachos maison ultra croustillants. Un plat que vous devez absolument essayer!

Temps de préparation: ±45 min

Difficulté: Facile

Nombre de personnes: 4

Ingrédients (4p)

Chili con carne

- 600 g de bœuf
- 1 oignon (finement émincé)
- 2 gousses d'ail (finement hachées)
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de graines de fenouil
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- 1 cc de chili en poudre (selon votre goût)
- 1 cc de cannelle
- poivre et sel
- 1 boîte de haricots noirs (égouttés)
- 1 boîte de haricots rouges (égouttés)
- 500 ml de purée de tomates
- 1 boîte de tomates concassées

Nachos chili-lime dans l'Airfryer

- 4 wraps
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 cc de mélange d'épices chili-lime
- 1 cc de paprika
- 1 cuillère à café de poudre d'ail
- topping crème aigre avec maïs
- 1 pot de crème aigre
- 1 boîte de maïs (égoutté et rincé)

Pico de gallo

- 1 oignon rouge
- 2 tomates
- 1 gousse d'ail
- 2-3 càs de vinaigre de xérès
- 6 càs d'huile d'olive
- poivre et sel
- 1 bouquet de persil ou coriandre (finement haché)

Variante veggie

Remplacez le **bœuf** par **du haché végétal** ou **des lentilles supplémentaires**.
Le reste de la recette reste identique. Super bon et entièrement végétarien !



Préparation

1. Mélangez l'oignon, l'ail et l'huile d'olive dans l'accessoire de cuisson de la Philips Airfryer. Faites cuire 10 minutes à 180°C jusqu'à ce qu'ils deviennent bien translucides, mélangez de temps en temps.
2. Écrasez les graines de fenouil, les graines de cumin et le chili en poudre, puis mélangez-les avec le bœuf. Assaisonnez avec du poivre et du sel ainsi que la cannelle.
3. Ajoutez la viande aux oignons et faites cuire à nouveau 10 minutes à 180°C. Remuez de temps en temps.
4. Ajoutez les haricots noirs, les haricots rouges, la purée de tomates et les tomates concassées. Mélangez bien et laissez cuire encore 20 minutes (Airfry + fonction vapeur).
5. Pendant ce temps, préparez les nachos : mélangez l'huile d'olive, les épices chili-lime, le paprika et la poudre d'ail.
6. Badigeonnez les wraps avec ce mélange, empilez-les et coupez-les en 6 à 8 morceaux.
7. Faites cuire les wraps à 140°C pendant ± 35 minutes. Secouez toutes les 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
8. Mélangez le maïs avec la crème aigre pour le topping frais.
9. Préparez le pico de gallo : mélangez l'oignon rouge, les tomates, l'ail, le vinaigre de xérès, l'huile d'olive, le poivre, le sel et les herbes.
10. Servez le chili avec les nachos croustillants, une cuillère de crème aigre et le pico de gallo.



Conseils

- Vous aimez les plats plus relevés ? Ajoutez du chili en poudre supplémentaire ou du piment frais.
- Variez en remplaçant le bœuf par du poulet ou du haché de porc.
- Laissez reposer le chili un moment : les saveurs seront encore plus intenses.

Conservation et réchauffage

- **Frigido:** se conserve 3 jours dans un récipient hermétique
- **Congélateur:** jusqu'à 3 mois (sans les toppings)
- **Réchauffage:** très facile avec la fonction SteamFry de la Philips Airfryer avec fonction vapeur - à 180°, ajoutez un filet d'eau.