CHILI SIN CARNE
POUR 100 PERSONNES

REPÈRES

Prép.	Cuisson	Portion
60min	30min	450g

DENRÉES/QUANTITÉS

Haricots rouges

Haricots rouges déshydratés ..... 7 kg
Bouillon de légumes ..... quantité suffisante

Légumes

Oignons émincés surgelés ..... 4 kg
Poivrons en lanières surgelés ..... 3 kg
Carottes en rondelle surgelées ..... 5 kg
Maïs doux ..... 3 kg
Tomates concassées..... 3 boîte 5/1
Ail haché surgelé..... 400 g
Huile 1L
Sel fin ..... 30 g
Bouillon de légumes ..... 5 L
Poivre ..... quantité suffisante

Les épices pour Chili

Paprika ..... 60 g
Cumin en poudre ..... 40 g
Origan ..... 30 g
Piment en poudre (chili) ..... 10 g

MATÉRIEL

1 sauteuse
1 spatule
1 calotte
1 fouet
1 russe
1 bac GN 1/1 H 100 perforé
1 bac GN 1/1 H 65
4 bacs GN 1/1 H 100
4 couvercles GN 1/1

PRÉPARATION

1 Mise en place du poste de travail

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel nécessaire.
- Laver et désinfecter le matériel et le poste de travail en suivant les protocoles.

2 Préparations préliminaires

- La veille, faire tremper les haricots rouges.
- Déconditionner la tomate concentrée suivant la procédure. Réserver au froid dans une petite calotte filmée.
- Déconditionner les végétaux.
- Au cutter, hacher les oignons. Réserver.
- Dans une russe, réaliser les 5 litres de bouillon de légumes. Réserver au chaud en attente d'utilisation.

3 Marquer la cuisson des haricots rouges

- Égoutter et rincer les haricots rouges.
- Marquer à l'eau froide et amener les haricots rouges à ébullition. Écumer la surface de la cuisson.
- Ajouter en cours de cuisson du bouillon de légumes en fonction du volume d'eau et en se recommandant des instructions du fabricant.

4 Confectionner la garniture

- En sauteuse, faire revenir à l'huile les oignons hachés, puis ajouter les poivrons en lanières, les carottes, l'ail, les épices. Laisser fondre pour obtenir la consistance d'une tombée de légumes.
- Ajouter les tomates concassées et le maïs. Laisser mijoter 10 à 15 min. Réserver.

5 Terminer la préparation du chili sin carne

- Égoutter les haricots rouges. Garder un peu de fond de cuisson pour éventuellement mettre au point la consistance du chili sin carne.
- Dans la sauteuse, ajouter les haricots rouges à la garniture.
- Laisser mijoter l'ensemble quelques instants. Vérifier la cuisson.
- Rectifier l'assaisonnement et la consistance.
- Respecter la procédure de fin de cuisson.
- Réserver dans des bacs GN 1/1 H 100. Couvrir.
- Stocker en armoire chaude et maintenir à + 63 °C en attente de consommation.

6 Suggestions

- On peut accompagner le chili sin carne avec du riz.
- On peut remplacer les haricots rouges secs par des haricots appertisés.