

Bruchetta au Chili Con Carne et Cheddar

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Oignons	1/2
- Ail en Poudre	une pincée
- Filet Américain	200g
- Tomates Pelées	100g
- Poivrons Jaunes	1/2
- Poivrons Rouges	1/2
- Haricots Rouges	60g égouttés
- Sucre Semoule	1 c à soupe
- Piment de Cayenne	1 pincée
- Bruchetta	5-6 grandes
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Crème Fraîche Epaisse	5-6 c à soupe
- Cheddar	150g
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez l'oignon finement.
- Faites de même avec les poivrons en le coupant en petits dés.
- Egouttez et rincez les haricots.
- Dans une poêle avec couvercle, faites revenir les oignons et poivrons dans du beurre chaud. Ajoutez le filet américain. Salez et poivrez. Laissez colorer un petit peu.
- Intégrez ensuite les tomates pelées, les haricots, le sucre et le piment.
- Laissez mijoter à couvert pendant 30 minutes.
- Râpez le cheddar.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur les tranches de pain grillé puis répartissez un peu de chili con carne.
- Recouvrez de cheddar râpé et poivrez.
- Enfournez pour 8-9 minutes.
- Coupez en portions et servez sans attendre.

