

Chili con carne

d'Ainhoa

Recette de **Christophe Laborde**

Préparation : **15 mn**

Cuisson : **1 h**

Ingrédients / Pour 4 personnes

250 g de haricots rouges secs d'Ainhoa
500 g d'émincé de veau
1/2 botte d'aïllé ou 2 gousses d'ail
1/2 botte d'oignon nouveau

2 cuillères à café de poudre de piment d'Espelette
Huile d'olive
Bouquet garni



1

La veille, faire tremper les haricots rouges dans de l'eau.

2

Le lendemain, faire revenir l'aïllé et l'oignon émincés dans un peu d'huile d'olive. Ajouter la viande hachée. Saler et ajouter une cuillère à café de poudre de piment.

3

Une fois la viande colorée, ajouter les haricots rouges filtrés, un peu de sel si besoin. Recouvrir d'eau.

4

Ajouter un bouquet garni (ici, thym et origan). Laisser mijoter 1 heure à couvert, à feu moyen. Avant de servir, ajouter une cuillère à café de poudre de piment d'Espelette dans la cocotte. Mélanger. Servir accompagné d'une salade fraîche et croquante.

La variante

L'oignon nouveau peut être remplacé par un oignon jaune. L'axoa contient traditionnellement du piment doux d'Anglet. On peut très bien en ajouter dans cette recette.

Épépiner et couper quelques piments doux en lamelles.

Les ajouter en même temps que l'oignon et l'aïllé.

On peut également remplacer le veau, utilisé pour l'axoa, par de la viande de bœuf.

Bon à savoir

Si pour l'œil non averti, la poudre de piment d'Espelette semble la même, elle est pourtant différente pour chaque lot. Chez un même producteur, les lots diffèrent. Les premiers piments ramassés n'auront pas bénéficié du même ensoleillement que ceux cueillis en novembre. Même l'étape du séchage va apporter des variantes d'un lot à l'autre. Généralement, les premiers lots de la saison seront d'un rouge bien prononcé alors qu'en fin de saison, la poudre aura une couleur plus pâle tirant vers l'orange.



Portrait express



Après avoir travaillé à Paris comme ingénieur agricole, Christophe Laborde revient s'installer au Pays basque avec son épouse à Ainhoa en 2007. Il décide de cultiver des plantes aromatiques et des légumes sur les terres familiales et ouvre son magasin au cœur du village en 2010. Outre le piment d'Espelette, le piment de Gernika, le padron, Christophe Laborde aime faire découvrir de nouvelles variétés de légumes comme les purple haze (des carottes pourpre), le chou rave bleu, le cardon, l'hélianthis (sorte de topinambour), l'aubergine ronde de Rome... Côté plantes aromatiques, le producteur d'Ainhoa ne s'arrête pas aux classiques (thym, ciboulette, origan, romarin...); il propose également du basilic citron, cannelle ou chinois, de la bourrache, du safran...

