Le chili con carne

Les ingrédients pour 2/3

- 500 grs de hache de boeuf
- 2 beaux oignons
- 2 gousses d’ail
- 500 grs de haricots rouges sec
- un fond d’huile d’olive
- 1 cube de bouillon de boeuf
- 1 petite boite de concentré de tomates
- 1 cuillère a café de chili plus ou moins généreuse selon votre goût pour l'épicé
- 2 cuillères a café de cumin
- du sel et poivre





Pour un bon chili, il faut un peu de temps pour la préparation.

Au préalable, on fait tremper les haricots dans l’eau 3 h en changeant l’eau 3 fois.Puis on les cuit …. Le jour même, on coupe ail et oignon, et on prépare le bouillon 300 ml d’eau chaude et le cube.

Ensuite, un jeu d’enfant, on fait suer les oignons et l’ail à la casserole à feu vif dans le fond d’huile d’olive, on ajoute la viande en l’émiettant, on la laisse bien dorer.





Voila, on baisse la température à feu doux 4/5, on ajoute les

haricots rouges cuits, le bouillon, le concentré de tomate, le sel, le poivre, le chili et le cumin.

On mélange délicatement et on laisse cuire 2h/2h30 à feu tout doux, plutôt 3/4, cela ne doit pas frémir.





Un bon riz en accompagnement, pas besoin d’entrée c’est copieux et tellement bon!

Préparation 45 min en deux temps
Cuisson 2h 2h30
Difficulté *