

Chili Con Carne

Préparation : 30 min

Cuisson : 1h30

Personnes : 4

Ingrédients :

- 1.2 kg de bœuf bourguignon coupé en dés
- 200g de chair à saucisse
- 3 gros oignons, 3 gousses d'ail
- 2 poivrons verts
- 1 boîte (4/4) de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomate, 2dl de bouillon de bœuf
- 1 boîte (4/4) de haricots rouges
- 2 feuilles de laurier, sel, poivre, 6 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de cumin, 1 cuil. à café de chili en poudre
- ½ cuil. à café d'origan

Préparation :

Chauffer 4 cuil. d'huile dans une cocotte, faites-y colorer les morceaux de bœuf sur le feu vif ; retirez-les, remplacez-les par la chair à saucisse que vous remuerez à la fourchette jusqu'à ce qu'elle s'émiette. Retirez-la, ajoutez 2 cuil. d'huile, faites-y dorer les oignons et l'ail pelés et grossièrement hachés.

Remettez ensuite viande et chair à saucisse, remuez longuement.

Ajoutez les poivrons épépinés coupés en morceaux, les tomates concassées à la fourchette et leur jus. Salez, saupoudrez avec les épices. Mouillez avec le bouillon, ajoutez le concentré de tomate, remuez, couvrez. Laissez cuire à petits bouillons pendant 1h15.

Ajoutez ensuite les haricots bien égouttés, mélangez et prolongez la cuisson de 15 min. Versez le tout dans un plat de service creux bien chaud.

Suggestion :

Pour ceux qui aiment le chili relevé peuvent rajouter une ½ cuil. à café ou 1 cuil. à café de piment en poudre.