

Le chili con carne

Très facile à faire quand on a deux boîtes de haricots rouges dans son placard, 2 steacks hachés congelés ou non et 3 poivrons rouges qui traînent dans le bas du frigo...

Pour 8 personnes :

2 boîtes de haricots rouges 400g,

environ 300g de viande hachée ou coupée en petits morceaux,

1 boîte de poivrons rouges au naturel ou 3 poivrons rouges frais (ou 2 rouges + 1 vert pour donner plus de goût),

environ 250g de purée de tomates et une cuillère à soupe de concentré de tomates (1 petite boîte si on ne sait pas que faire du reste de la boîte)

3 ou 4 oignons,

3 belles gousses d'ail,

2 cuillères à café de cumin moulu,

2 cuillères à café de paprika,

1 cuillère à café d'origan séché

1/4 cuillère à café de piment de Cayenne en poudre

1 clou de girofle écrasé

1 cuillère à café de curcuma et ½ cuillère de gingembre pour ceux qui aiment

du gros sel, 3 feuilles de laurier, 1 bouillon de poule (ou bien 1/2 cube de poule + 1/2 cube de boeuf) et de l'huile d'olive

Faites revenir la viande émiettée à feu vif dans de l'huile d'olive chaude et ajoutez les épices.

Laissez cuire le tout 2 minutes et ajoutez les oignons coupés (pour plus de douceur on peut faire fondre les oignons ½ heure sans qu'ils prennent couleur avant de les ajouter à la viande)et l'ail écrasé.

Laissez revenir encore 2 minutes et ajoutez les poivrons coupés en morceaux (petits ou moyens selon ses goûts).

Ajoutez la purée de tomates + la même quantité en eau avec le bouillon + le concentré de tomates + le laurier et le gros sel : mélangez bien pour décoller le fond.

Versez dans la cocotte les haricots rouges rincés à l'eau.

Ajoutez de l'eau pour recouvrir largement les ingrédients et laissez cuire avec le couvercle au moins 2 heures à feu doux

Réchauffez votre chili sans le couvercle pour le faire réduire.

Variante si vous n'aimez pas la peau des poivrons et si vous utilisez des frais, il suffit de les laver de les épépiner et de les couper en deux. Quand ils sont cuits dans le chili, on les retire de la cocotte, on enlève leur peau facilement et on les coupe en morceaux avant de les remettre dans la cocotte.

Le chili, comme tous les plats en sauce, surtout à base de haricots, est meilleur réchauffé le lendemain. Il faut toujours manger les haricots avec une céréale (on peut donc manger le chili avec du riz ou du pain).