RECETTE DU CHILI CON CARNE

INGREDIENTS

500 g de bœuf haché
1 boîte de haricots rouges (autour de 300 g)
2 oignons
Sel et poivre
2 gousses d'ail
huile d'olive
1 boîte de tomates pelées ou 2 tomates fraîches + une petite boite de concentré.
1 cuiller à café de chili en poudre (mélange d'épices élaboré au Texas)
Optionnel :Tabasco et persil pour déco

COMMENT FAIRE

La veille au soir, faire tremper les haricots rouges dans de l'eau froide (minimum 12 heures)

Le jour, les cuire à feu doux dans une grande quantité d'eau froide, pendant 1h30.Salez à la fin..

Pendant ce temps, hachez oignons et ail. Faites les revenir à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajoutez la viande hachée et mélangez bien.

Si vous utilisez des tomates fraîches, les épépiner et couper en dés. Sinon, ajoutez la boite..

Ajoutez aussi la petite boite de concentré de tomates, ainsi que le chili.

Laissez mijoter 5 minutes à feu doux.

Egouttez les haricots et laissez cuire à nouveau 20 minutes à feu doux.

Vérifiez l'assaisonnement, et chacun ajoutera du Tabasco ou pas. Décorez avec le persil.

Mimitricot
TUTOS GRATUITS