

Chili Con Carné Texan



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 300 g de haricots rouges secs
- . 500 g de viandes de boeufs Hachée
- . 1 oignon
- . 1 boîte de tomates concassées
- . 1 gousse d'ail
- . 1 sachet préparation "Chili" (vous trouvez cela au rayon épices)
- . 1 feuille de laurier
- . huile d'olive
- . sel et poivre

Faire tremper les haricots secs la veille dans l'eau froide. Changer l'eau 2 à 4 fois.

Le lendemain, les mettre dans une marmite couverte et remplie d'eau froide. Ajouter le laurier puis porter à ébullition.

Laisser cuire 2 heures et demie à petits bouillons et saler une demi-heure avant la fin de la cuisson.

Hacher l'oignon et l'ail et faire revenir dans une cocotte avec l'huile d'olive, 2 minutes. Puis ajouter la viande hachée, mélanger et remuer 10 minutes sur feu moyen.

Ajouter les tomates concassées, le sachet d'épices et laisser mijoter 5 minutes.

Egoutter les haricots et les ajouter dans la cocotte. Mélanger et laisser cuire 20 minutes à feu doux.

Rectifier l'assaisonnement en fonction de vos goûts.