

# CHILI CON CARNE

Pour 6 - 8 personnes



**800 g de beefsteak haché**  
**2 oignons hachés**  
**2 petites gousses d'ail hachées**  
**3 cuillères à soupe d'huile**  
**3 boîtes de 400 g (poids net) de haricots rouges rincés et égouttés**  
**3 boîtes de 400 g (poids net) de pulpe de tomates en dés**  
**1 petite boîte de concentré de tomates**  
**2 cuillères à soupe d'origan**  
**1 cuillère à soupe rase de cumin en poudre**  
**1 clou de girofle (facultatif)**  
**piment de Cayenne ou sauce chili selon le goût (la purée de piment chez Monoprix est parfaite mais très piquante !)**  
**1 tablette de bouillon de boeuf (diluée dans 1/3 l d'eau bouillante)**  
**1 cuillère à soupe de vinaigre de vin**  
**1 cuillère à soupe de sucre en poudre**  
**1 barre de chocolat noir**  
**sel, poivre du moulin**  
**emmental râpé, crème fraîche épaisse pour servir**

- 1 Faire chauffer l'huile dans une grande cocotte et y mettre à revenir à feu doux l'oignon et l'ail hachés jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter la viande, remuer pour la cuire et qu'elle forme des petits morceaux.
- 2 Une fois la viande cuite, incorporer le cumin, le piment, le concentré de tomates, mélanger.
- 3 Ajouter le bouillon de boeuf dilué, la pulpe de tomates avec son jus, l'origan, remuer.
- 4 Ajouter les haricots rouges, mélanger.
- 5 Ajouter enfin le chocolat cassé en petits morceaux, sucre et vinaigre.
- 6 Laisser cuire à petit bouillon pendant 20 min en remuant de temps en temps.
- 7 Avant de passer à table, partir à la recherche du clou de girofle pour l'ôter, rectifier l'assaisonnement avec sel (goûter car le bouillon de boeuf en apporte déjà) et poivre.
- 8 Servir avec du riz blanc.
- 9 Se réchauffe très bien, c'est même meilleur !