

# Véritable Chili con carne

✂ Préparation **45 mn** | 🍳 Cuisson **1 h** | ⌚ Temps Total **1 h 45 mn**



## Ingrédients / pour 4 personnes

- Haricot rouge : 300 g
- Oignon : 2
- Boeuf hâchée : 600 g
- Tomate (ou une boîte de tomates pelées) : 2
- Ail : 2 gousse
- Piment : ½ c à c
- Jus de tomate : 25 cl
- Cumin : 2 c à c
- Origan séché : 1 c à s
- Tabasco :
- Huile d'olive :
- Sel :
- Poivre :

## PRÉPARATION

- 1** Faire tremper les haricots pendant 12 heures dans de l'eau froide.  
Mettre les haricots dans une cocotte remplie d'eau froide.
- 2** Les cuire 1 heure et demi à petits bouillon puis salez.
- 3** Pendant ce temps hacher les oignons et l'ail et faire revenir dans une cocotte avec l'huile, jusqu'à qu'ils deviennent translucides.
- 4** Ajouter la viande hachée, mélanger et remuer sur feu moyen. Ajouter les tomates mondées, épépinées et coupées en dés, le piment, l'origan, le cumin et le piment. Ajouter le jus de tomates et laisser mijoter 5 minutes.
- 5** Égoutter les haricots et les ajouter au mélange. Mélanger et laisser cuire 20 min à feu doux.

### Pour finir

Rectifier l'assaisonnement selon votre goût et servez.