

Chili con carne



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 90 mn

Un plat simple et facile à réaliser, le chili peut se décliner de différentes manières...

Ingrédients

- 500 g d'haricots rouge
- 500 g d'hachis de boeuf
- 1 oignon
- 1 tomate
- 1 poivron vert
- 1 boîte de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 feuilles de laurier
- sel
- poivre

Préparation

- 1 La veille, faites tremper les haricots rouge dans un grand volume d'eau froide. Le lendemain, égouttez-les et mettez-les dans une grande casserole d'eau froide. Portez-les à ébullition et faites-les cuire 30 minutes à couvert.
- 2 Pendant ce temps, pelez, lavez et hachez l'oignon et les gousses d'ail. Lavez et coupez le poivron en manières. Pelez, épépinez la tomate puis coupez-la en petits dés.
- 3 Salez et poivrez le hachis. Faites-le revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Ajoutez les oignons, la tomate, l'ail et le poivron au hachis. Laissez les légumes prendre de la couleur pendant 5 minutes.
- 4 Ajoutez les haricots, le laurier et le concentré de tomate. Salez, poivrez. Mouillez à hauteur. Laissez mijoter 1 heure.
- 5 Au bout de ce temps, vérifiez la cuisson et rectifiez l'assaisonnement. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

