

## CHILI CON CARNE

### Ingrédients (4 personnes)

- 150g haricots rouges trempés (6 à 12 heures dans 5dl eau)
- 300g viande de bœuf hachée ou en dés de 1,5 cm
- 400g tomates pelées
- 1 c.s. huile d'olive
- 1 c.s. farine
- 1 c.s. purée de tomates
- 2 c.c. chili (piment) en poudre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre de Cayenne



### Préparation

- Chauffer l'huile dans une cocotte
- Hacher l'ail et l'oignon.
- Rissoler la viande et y ajouter l'ail et l'oignon.
- Saupoudrer de farine et mélanger.
- Ajouter la purée de tomates, les tomates pelées et les haricots rouges égouttés.
- Mouiller avec 3dl d'eau et assaisonner avec la poudre de chili, le sel et le poivre de Cayenne.
- Couvrir et laisser mijoter pendant 1h00 à 1h30 environ.
- Ajouter de l'eau si nécessaire.

### Remarque

Si on utilise des haricots en conserve, les ajouter 15-20 minutes avant la fin de la cuisson.