

CHILI CON CARNE



4 personnes



Préparation
25 min



Cuisson
1h35



Repos
0 min



Temps total
2h00

INGRÉDIENTS

- 800g de Boeuf hachée
- 1 piment rouge et 1 piment vert
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Quelques brins de coriandre
- 1 boîte de 4/4 de haricots rouges
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Chili en poudre (selon vos goûts)
- 40 cl bouillon de boeuf instantané
- 15 cl de pulpe de tomate en boîte
- 50 g de chocolat noir 70%
- 1 c. à soupe de café soluble
- 1/2 c. à café d'origan en poudre
- 1 feuille de laurier
- 1/2 c. à café de cumin en poudre
- Sel

1 Émincez l'oignon et écrasez l'ail. Fendez les piments et émincez-les. Chauffez l'huile dans une cocotte avec l'ail et l'oignon. Ajoutez la viande et faites-la dorer à feu vif.

2 Versez le bouillon et la pulpe de tomates dans la cocotte. Assaisonnez de sel, de chili, de cumin et d'origan. Ajoutez le laurier et les piments. Portez à ébullition et laissez cuire 1h15 sur feux doux en mélangeant souvent. Si l'évaporation se fait trop vite, ajoutez du bouillon en cours de cuisson.

3 Rincez les haricots rouges sous l'eau froide. Ajoutez-les dans la cocotte. Ajoutez également le café soluble et le chocolat cassé en petit morceaux. Laissez mijoter encore 20min. Parsemez de coriandre et servez aussitôt !



Servez ce plat avec du riz ou des pommes de terre cuites à l'eau !