

Chili con carne



Pour 6-8 personnes :

- 1,2 kilogrammes de boeuf bourguignon coupé en petits dés
- 200 grammes de chair à saucisse
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 poivrons verts
- 1 boîte 4/4 de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 boîte 4/4 d'haricots rouges + 1 petite
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 2 décilitres de bouillon de boeuf
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillères à soupe de piment doux (ou fort, à votre convenance)
- Sel

Chauffez 4 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte, faites-y colorer les morceaux de boeuf sur feu vif, retirez-les, remplacez-les par la chair à saucisse que vous remuerez à la fourchette jusqu'à ce qu'elle s'émiette. Retirez-la, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile, faites-y dorer les oignons et l'ail pelés et grossièrement hachés. Remettez ensuite viande et chair à saucisse, remuez longuement.

Ajoutez les poivrons épépinés coupés en morceaux, les tomates concassées à la fourchette et leur jus. Salez, saupoudrez avec le sucre et 1 cuillère à soupe de piment. Mouillez avec le bouillon, ajoutez le concentré de tomates, remuez, couvrez. Laissez cuire à petits bouillons 1h15.

Ajoutez ensuite les haricots bien égouttés, mélangez et prolongez la cuisson 15 minutes. Versez le tout dans un plat de service creux bien chaud.