



## Chili Con Carne

12 novembre 2008

1

L'hiver s'installe, l'envie de bons plats chauds et copieux revient doucement se lover au creux de nos estomacs... Voici un plat que j'apprécie particulièrement parce qu'il ne réclame beaucoup d'attention, cuit tout seul dans son coin, supporte très bien la congélation qui le révèle plus encore.

Bref le top, il suffit de faire une grande marmite pour se régaler plusieurs fois !! Personnellement je double, voire triple les quantités pour pouvoir en congeler.

### Votre panier pour 4 personnes :

500 gr de bœuf haché  
2 gros oignons  
1 gousse d'ail  
2 cuil. à café de piment fort  
1 piment rouge  
1 cuil. à soupe de cumin  
1 bâton de cannelle  
1 clou de girofle  
150 gr de tomates séchées  
800 gr de tomates en boîte  
800 gr de haricots rouges en boîte  
Huile d'olive  
Sel & Poivre  
1 pot de crème fraîche  
250 gr de riz long



Hachez finement vos oignons et râpez votre ail.

Faites les cuire quelques minutes dans une casserole à fond épais avec de l'huile d'olive et un peu de sel.

Ajoutez vos épices et votre piment frais épépiné et haché.

Laissez cette « purée » torréfier une minute en remuant, puis ajoutez votre viande en continuant à mélanger jusqu'à coloration.

Hachez vos tomates séchées et ajoutez les à votre préparation avec les tomates pelées, ainsi qu'un verre d'eau.

Portez à ébullition, couvrez au contact avec du papier sulfurisé et un couvercle, et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure.

Ajoutez alors vos haricots rouges égouttés et rincés pour les 30 dernières minutes.

Faites cuire votre riz blanc.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Pour dresser votre plat, débutez par le riz nature, puis ajoutez votre chili con carne et enfin une cuillère à soupe de crème fraîche.

Accompagnez votre plat d'un petit pain frais.



Personnellement je prépare toujours mon chili la veille au soir afin de laisser les arômes se développer.

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par [La Popotte d'Eugénie](#)  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*