

MON CHILI CON CARNE

Préparation : 30 minutes + 24 heures de trempage

Cuisson : 1 h 45

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

500 g de bœuf haché	3 feuilles de laurier
250 g de haricots rouges secs	1 bouquet garni (laurier, thym, persil)
1 boîte de tomates concassées de 500 g	1 cuillerée à café d'origan
1 boîte de maïs de 300 g	6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 gros oignons rouges pelés et émincés	Sel, poivre du moulin
4 gousses d'ail pelées et hachées	
1 piment rouge de taille moyenne (15 cm) épépiné et haché	<i>Pour l'accompagnement</i>
1 cuillerée à café de cumin	1 paquet de nachos (chips mexicaines)
1 cuillerée à café de paprika	100 g de fromage râpé
1 cuillerée à soupe de concentré de tomates	Tabasco®

1. La veille, faites tremper les haricots rouges dans de l'eau froide.
2. Le jour même, mettez-les dans une cocotte remplie d'eau froide. Ajoutez le laurier, portez à ébullition puis faites cuire 1 h 30 à petits bouillons.
3. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive puis faites dorer les oignons sur feu moyen. Ajoutez l'ail et laissez cuire 2 minutes en remuant. Ajoutez le bœuf et faites cuire 5 minutes en remuant. Incorporez le piment haché, le cumin, l'origan, le paprika et faites revenir à feu doux 5 minutes en remuant. Ajoutez les tomates concassées, le concentré de tomates, le bouquet garni et laissez mijoter 30 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez les haricots rouges. Poursuivez la cuisson 20 minutes. Ajoutez le maïs et laissez cuire encore 10 minutes.
4. Servez ce chili con carne dans des bols, accompagné de fromage râpé, de nachos et de Tabasco® à discrétion de chacun.