

## Chili con carne



### Ingrédients pour 5 personnes

- 500 g de haricots rouges
- 800 g de paleron
- 1 boîte de 140 g de concentré de tomates
- 3 grosses tomates
- 1 gros oignon rouge
- 2 cuillères rases de vergeoise brune ou de cassonade brune
- 8 gousses d'ail
- 2 poivrons rouges
- 1 cuillère à café de Piment d'Espelette (ou plus si affinité !)
- 1 cuillère à soupe de cumin
- 1 cuillère à soupe d'épices à pizza (marjolaine, origan, pili pili...)
- 2 cuillères à soupe de paprika en poudre
- sel poivre du moulin
- huile d'olives

### La veille :

- \* Faire tremper les haricots rouges dans de l'eau

### Le jour même :

- \* Enlever la queue des poivrons rouges, les couper en 2, enlever les graines et les couper en petits morceaux (0,5cm de côté)
- \* Couper la viande en gros morceaux 4 à 5 cm de cotés
- \* Eplucher l'oignon et les gousses d'ail et les ciseler
- \* Peler les tomates et les couper en quartiers.
- \* Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olives et faire suer l'oignon. Ajouter l'ail.
- \* A feu vif, ajouter la viande et la faire revenir. Ajouter le cumin, le paprika, le concentré de tomates, les épices à pizza et remuer
- \* Baisser le feu et ajouter les tomates, le piment d'Espelette, le sucre. Saler poivrer. Remuer
- \* Couvrir d'eau 4 cm au dessus de la hauteur des ingrédients.
- \* Couvrir et cuire à feu doux durant 3 heures 30 minimum.
- \* Récupérer les morceaux de viande à l'aide d'une écumoire et les effilocheur en utilisant une fourchette.
- \* Les remettre dans la préparation.
- \* Rincer et égoutter les haricots rouges. Les ajouter à la préparation ainsi que le poivron rouge.
- \* Cuire à couvert 1 h 30. Puis enlever le couvercle et cuire environ 30 mn, le mélange épaissira
- \* Rectifier l'assaisonnement à votre goût. Servir

Source : [Cocopassions](http://Cocopassions)