

# CHILI CON CARNE



## Préparation

**Temps Total : 4h30 min + 12 h**

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Traitement thermique : 2h30

Trempage : 12 h

## INGREDIENTS *(pour 4 personnes)*

500 g de bœuf haché  
300 g de haricots rouges secs  
100 g de concentré de tomates  
2 gousses d'ail  
4 oignons  
4 carottes

2 poivrons verts  
2 c. à c. de cumin  
2 c. à c. d'huile d'olive  
2 à 5 c. à c. de poudre de chili (au goût)  
Sel  
Poivre

## PREPARATION

Rincer les haricots à l'eau froide puis les couvrir de 3 fois leur volume en eau et les laisser tremper 12h.

Égoutter les haricots puis les disposer dans une casserole. Les recouvrir d'eau puis porter à ébullition et laisser mijoter pendant 15 à 20 min selon la taille des haricots. Penser à arroser régulièrement d'eau, les haricots ne doivent pas émerger. Les haricots ne doivent pas être complètement cuits à ce stade, ils doivent être encore durs.

Pendant ce temps couper les carottes en rondelles, hacher les oignons et l'ail, émincer les poivrons.

Dans une poêle, verser un peu d'huile et faire caraméliser les carottes, ajouter les oignons, l'ail, le poivron et laisser cuire pendant 5 min.

Dans une seconde poêle, faire brunir le bœuf puis ajouter les légumes, le concentré de tomates et les haricots égouttés. Saler, poivrer, ajouter le cumin, puis assaisonner à votre goût avec la poudre de chili et laisser mijoter encore 5 minutes. Conseil : Le chili doit avoir l'air « trop liquide » à ce stade, comme une soupe épaisse, c'est normal. Ajouter du concentré de tomates s'il semble trop épais.

Répartir la préparation dans les terrines jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 2h30 à 100°C.