

# Chili con carne

## Ingrédients pour 6/8 personnes

1 kg de boeuf à braiser (plats de côtes, paleron...) - 1,3 kg de tomates à chair pleine et bien mûres type Coeur de boeuf, Roma, Cornue des Andes - 150 g de haricots rouges secs – 1 poivron rouge – 1 poivron jaune - 125 g de maïs doux cuit - 3 oignons rouges – 6 gousses d'ail - ½ piment d'Espelette sec (ou 2 cuillères à café en poudre) - ½ piment lampion (ou une petite cuillère à café de piment de Cayenne en poudre) – 40 g de concentré de tomates - 20 g de beurre - 1 cuillère à soupe de cumin fraîchement broyé – 1 cuillère à soupe bombée de paprika – 1 cuillère à soupe de marjolaine (ou origan) – 3 cuillères à soupe de sucre de canne complet (ou 2 cuillères à soupe de mélasse) – 2 cuillères à soupe de chicorée (ou autre succédanée de café type Yannoh, Bambu...) - sel et poivre noir

**Temps de préparation :** 1 heure

**Niveau :** facile

**Coût :** économique

1. La veille, faites tremper les haricots rouges dans un saladier d'eau froide pour les réhydrater.
2. Détaillez le boeuf en petits dés de 1 cm sur 2.5 cm et mettez-le dans un saladier. Assaisonnez avec le cumin, le paprika, la marjolaine, mélangez, couvrez et placez la viande au frais.
3. Le lendemain, égouttez-les et rincez-les haricots.
4. Épluchez et hachez l'oignon et l'ail. Retirez le pédoncule et la peau des tomates. Lavez et hachez finement le piment lampion (avec des gants pour plus de sécurité).
5. Dans une grande marmite, faites blondir l'oignon et l'ail à feu modéré. Augmentez le feu et saisissez le boeuf quelques minutes.
6. Ajoutez ensuite les tomates mondées, le piment d'Espelette sec, le piment lampion haché, le concentré de tomates, le sucre de canne, la chicorée. Recouvrez d'eau (environ 10 cm au-dessus du niveau) et laissez mijoter à feu doux et à couvert pendant 3 heures en mélangeant de temps en temps. Déchiquetez ensuite la viande avec deux fourchettes.
7. Lavez, épépinez et détaillez en rondelles les poivrons.
8. Mettez-les dans la marmite avec les haricots rouges, mélangez et couvrez. Laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure 30 en mélangeant régulièrement et en incorporant un peu d'eau si nécessaire.
9. Quand le chili con carne a une consistance parfaite (ni trop liquide, ni trop épais) et que les haricots sont cuits (goutez-les), ajoutez le maïs, salez et poivrez à convenance. Poursuivez la cuisson à découvert pendant 20/30 minutes pour faire réduire le chili.
10. Servez avec du riz et des chips tortillas mexicaines.