



Chili con carne traditionnel : la recette facile

4.8 / 5 basé sur **15 avis**

 [Imprimer](#)

« Un petit tour au Texas pour déguster un bon chili con carne. Toute la famille a apprécié, je précise tout de même que j'avais cuire une partie sans piment pour les enfants... »

publicité

- 400 g de haricots rouges
- 500 g de viande de boeuf hachée
- 1 tomate
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 poivron
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 feuille de laurier
- 1 pincée de poivre de cayenne
- du piment à doser selon désir
- 1 cuillère à café de cumin
- sel, poivre

Réalisation

Difficulté	Facile
Préparation	20 mn
Cuisson	1 h 35 mn
Temps Total	1 h 55 mn

Ajouter à mon carnet

PRÉPARATION

- 1** La veille, faites tremper les haricots rouges dans de l'eau froide en recouvrant très largement d'eau.
- 2** Egouttez les haricots, mettez-les dans une casserole remplie d'eau froide salée, portez à ébullition et laissez cuire 30 minutes à couvert.
- 3** Salez et poivrez la viande et faites-le revenir à l'huile dans une cocotte.
- 4** Epluchez les oignons et hachez-les finement. Lavez le poivron, fendez-le en deux et débarrassez-le de la queue et des pépins. Détaillez-le en fines lanières.

Pour finir

Ajoutez alors la tomate concassée, les gousses d'ail pilées, la feuille de laurier puis les haricots égouttés. Mouillez à hauteur avec de l'eau. Délayez le concentré de tomate, agrémentez d'une forte pincée de poivre de cayenne et le piment, laissez mijoter environ 1 heure. Vérifiez la cuisson des haricots, rectifiez l'assaisonnement en sel.

C'est terminé

Avez-vous aimé cette recette ?

AUTOUR DU MÊME SUJET

🔍 Chili cone carne origine

🔍 Recette chili cone carne traditionnel

- Véritable Chili con carne > Recettes - Chili con carne
- Chili con carne mexicain : la recette facile > Recettes - Chili con carne
- Chili con carne : la meilleure recette > Recettes - Chili con carne
- Recette chili cone carne cyril lignac > Accueil - Recettes Cyril Lignac

RECETTES SIMILAIRES