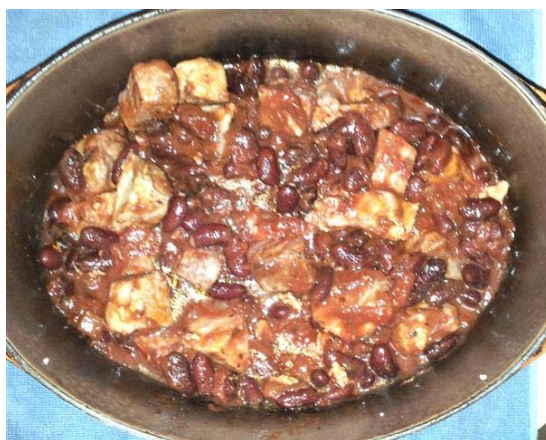


Chili Con Carne

Haricots rouges, paleron, etc. (Origine Texas !)



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 1H – Cuisson : 2H30 à 3H à petit feu



500g haricots
rouges



1 pincée piments
d'Espelette



500g de paleron
en dés



1 bte tomates
conçassées



2 oignons,
dont 1 ciselé



1 poivron vert



3 clous de girofle



2 càs d'huile



2 V. blanc sec



Poivre et sel

Préparation

1. Faire tremper les haricots pour une nuit.
2. Le lendemain, égoutter et bien les rincer, au moins 3 fois. Egoutter. Réserver.
3. Débiter le poivron et un oignon. Réserver.
4. Dans une cocotte huilée, faire dorer les haricots avec l'oignon piqué de 3 clous.
5. Cuire environ 2*5 min. Ils ne doivent pas éclater – Il vont ensuite cuire mini 3 H. Réserver.
6. Débiter le paleron en gros dés. Le faire revenir 10 min dans la cocotte, avec de l'huile.
7. Rajouter une pincée de piments d'Espelette, remuer. Réserver en gardant l'huile.
8. Dans l'huile, faire dorer l'oignon ciselé et le poivron. Rajouter les tomates concassées.
9. Saler et poivrer suivant goût. Faire réduire à feu moyen environ 15 min.
10. Tout mettre dans la cocotte, haricots, viande, etc. Rajouter 2 verres de blanc sec, remuer.
11. Couvrir et faire cuire minimum 3H, à petits frémissements. (Vérifier l'eau, 1 verre mini)
12. Option : Mieux vaut utiliser une cocotte minute. 2H de cuisson à petite rotation.

* * * 10 décembre 2023 * * *