

CHILI CON CARNE

POUR 8 PERSONNES

200g de chair à saucisse
800g de viande de bœuf hachée ou coupée menu
2 gros oignons
4 gousses d'ail
3 cuil à soupe d'huile d'olive
1 gros poivron vert et 1 gros poivron rouge
2 boîtes de 790g de tomates pelées
1 boîte de 140g de concentré de tomate
2 cuil à s de sucre
½ cuil à café de poudre de chili (à goûter)
2 feuilles de laurier
1 cuil à café de paprika, de cumin en poudre
1 boîte de haricots rouges
De l'aneth et du persil

Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile ainsi que la viande sans la faire brûler.

Ajouter ensuite les poivrons coupés en petits morceaux, laisser mijoter 3 mn

Incorporer ensuite les tomates, le sucre, le poivre, le sel, le laurier et toutes les épices.

Laisser mijoter 1 heure au moins

Ajouter ensuite les haricots, et en fin de cuisson le persil et l'aneth.

On peut y ajouter en même temps que les poivrons des petits bouts de carotte, du maïs et des merguez couper en tronçons.

BON APPETIT