

## Chili con carne

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

Attente : 1 nuit, cuisson : 2 + 1 h, préparation : 30 min, facile



### Il vous faut pour 10 personnes

• 500 g de haricots rouges secs • 600 g de viande hachée • 2 gros oignons + 1 autre  
• 3 clous de girofle • 3 gousses d'ail • 1 poivron rouge • 1 poivron vert • 1 grosse boîte de maïs (280 g égoutté environ) • 2 boîtes de tomates pelées (2 x 400 g) • 1 boîte de concentré de tomate (140 g) • 10 cl de vin blanc • huile d'olive • sel, cumin en poudre, coriandre séchée • 2 petits piments oiseau

La veille, faire tremper les haricots rouges dans un grand volume d'eau (trempage pendant 12h).

Le lendemain, rincer plusieurs fois les haricots. Les mettre dans une grande casserole d'eau avec un petit oignon piqué de clous de girofle et laisser cuire 1 h en remuant de temps en temps.

Égoutter les haricots. Ôter l'oignon. On ne s'en servira pas ici, mais vous pouvez l'utiliser dans une soupe, après avoir enlevé les clous de girofle.

Peler et émincer les 2 gros oignons. Peler et dégermer l'ail. Le couper en lamelles. Laver les poivrons, les épépiner et les couper en cubes.

Faire chauffer une grande poêle avec un peu d'huile d'olive. Emincer 1 des piments oiseau et les faire revenir dans l'huile 2 minutes. Les enlever de la poêle avec une fourchette, garder l'huile et y mettre la viande à revenir. Bien remuer et laisser cuire quelques minutes sans dessécher la viande. Jeter le piment.

Réserver la viande.

Faire revenir les oignons émincés dans la même poêle (rajouter un peu d'huile si besoin).

Lorsqu'ils sont tendres, remettre la viande, laisser cuire 1 minute, puis ajouter les poivrons. Laisser cuire 5 minutes puis ajouter le vin blanc, les tomates, le concentré de tomates, saler, ajouter 1 cas de cumin, 1 cas de coriandre séchée, puis les haricots rouges et l'ail. Bien mélanger et laisser cuire sur feu doux à couvert pendant 2 heures en remuant de temps en temps.

15 minutes avant la fin de la cuisson, enlever le couvercle.

5 minutes avant la fin ajouter le maïs égoutté.

Goûter, rectifier l'assaisonnement en sel et cumin si besoin.

Servir accompagné de tortillas, si possible faites maison (c'est très rapide et simple à réaliser), de guacamole, de crème fraîche, de fromage râpé et bien-sûr de tabasco.