**Chili con carne** (Jean-Jacques)

Pour 8 portions :

200g de bœuf haché

800 g de bœuf bourguignon en petits morceaux

2 gros oignons, 1 gousse d’ail

3 CS d’huile d’olive

2 gros poivrons verts, 2 boîtes de 790 g de tomates pelées

1 boîte de 140 g de concentré de tomate

2 CS de sucre

1 CC de poivre de cayenne

2 CC des sel, 5 CS de poudre de chili

2 feuilles de laurier, 2 CC de paprika

2 CC de cumin en poudre

1 poignée de persil ou 1 CS d’aneth

250 g de haricots rouges (secs ou en boîte)

Faire tremper les haricots la veille. Les faire cuire jusqu’à ce que la peau éclate.

Faire revenir dans l’huile d’olive les oignons et l’ail grossièrement hachés ainsi que la viande. Faire brunir la viande sans la brûler.

Ajouter les poivrons grossièrement hachés et continuer à cuire à feu vif 3 min.

Incorporer les tomates, le sucre, le poivre, le sel, le laurier, le paprika, le cumin, et 3 CS de chili (le reste sera ajouté en fin de cuisson). Laisser mijoter doucement, 1 heure au moins.
Ajouter alors les haricots cuits et poursuivre la cuisson 15 min. Assaisonner avec le reste de poudre de chili. Servir avec du persil haché.