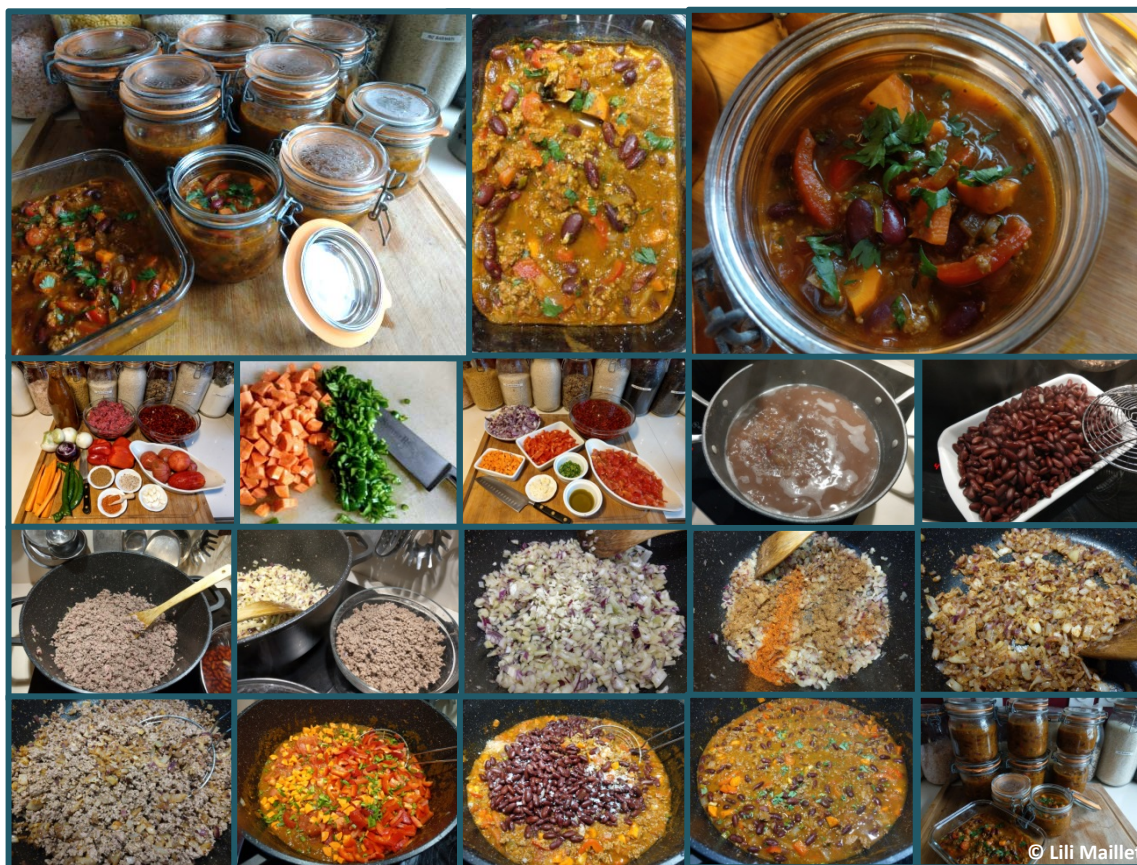


## Chili con carne



### Stérilisation 2h00 à 100°

#### Ingrédients pour 5 Le Parfait de 750 ml & 3 Le Parfait de 500 ml

- 550 grammes de haricots rouges trempés 12h00
- 1 kilo viande hachée de bœuf
- 1,5 litre de sauce tomate maison
- 5 oignons (blancs/rouges) finement ciselés
- 9 gousses d'ail écrasées
- 7 tomates pelées et concassées
- 2 carottes taillées en brunoise
- 2 poivrons rouges pelés, épépinés et émincés
- 2 piments verts doux des landes épépinés finement ciselés
- 4 cuillères à café de mélange d'épices de type "Chili"
- 1 cuillère à soupe de paprika doux
- 2 ou 3 cuillères à café de sel
- Huile d'olive

#### Préparation

- Émincer, ciseler, concasser et tailler tous les légumes.
- Égoutter les haricots, les cuire 1h00, en démarrant la cuisson dans de l'eau froide.
- Saler à mi-cuisson et écumer souvent. Réserver.
- Cuire 10 minutes la viande hachée dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Réserver.
- Faire suer à feux doux les oignons et les gousses d'ail dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive en ajoutant le jus de la viande hachée.
- Dès que les oignons sont translucides, ajouter le paprika doux et le mélange d'épices. Mélanger.
- Ajouter ensuite la viande hachée, la sauce tomate et les légumes préparés.
- Saler et mélanger. Couvrir et cuire 40 minutes en remuant souvent.
- Après 40 minutes, ajouter les haricots rouges et poursuivre la cuisson encore 30 minutes.
- Ajouter du bouillon si nécessaire.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 2h00.