



### Chili con carne

Littéralement "chili avec de la viande". Ce plat si connu internationalement n'est pas, contrairement à la croyance populaire, un plat mexicain mais bien un plat typique du sud des États-Unis, une pure tradition Tex-Mex.

**Temps de trempage:** 8-12 heures

**Temps de préparation et de cuisson:** plus de 3 heures

**Coût:** économique

**Difficulté:** très facile

### Ingrédients

250 g de haricots de Lima
250 g de steak haché
3 oignons émincés
1 gousse d'ail
1/2 poivron rouge épépiné et coupé en petits dés
3 grosses tomates pelées et coupées en dés ou 1 boîte de 796 ml
1 c. à café de piment fort en poudre ou 2 c. à café de chili en poudre
1/2 c. à café de cumin en poudre
1 pincée d'origan
huile ou graisse de boeuf
sel

### Préparation

1. faire tremper les haricots; égoutter;
2. remettre dans une marmite; recouvrir d'eau fraîche - de préférence non calcaire;
3. porter l'eau au point d'ébullition;
4. jeter l'eau; remouiller avec de l'eau fraîche; et laisser cuire à petit feu doucement;
5. dans une poêle, verser un filet d'huile ou faire fondre un morceau de graisse de boeuf et faire revenir le steak haché avec l'oignon à feu vif en le détachant avec une fourchette;
6. au bout de 3 à 5 minutes, incorporer les tomates, les haricots cuits et les épices;
7. saler; couvrir et laisser mijoter 30 minutes;
8. servir aussitôt.

**DANDY.**

# TEXAS