

LE CHILI CON CARNE
(Spécialité du Nouveau Mexique)



Préparer les ingrédients



Rincer les haricots à l'eau froide.



Eplucher l'oignon



Mettre les haricots dans un rondelle avec le thym, le laurier et l'oignon piqué avec le clou de girofle



Mouiller à l'eau froide



Mettre à cuire 1 environ heure



Eplucher et hacher l'ail



Mettre l'huile à chauffer dans un rondelle .



Ajouter les oignons et les faire cuire sans coloration.



Incorporer la viande hachée.



Ajouter l'ail haché, le concentré de tomate et les tomates concassées.
Assaisonner (sel, poivre blanc, poudre à chili, et paprika)



Mélanger la viande avec les haricots et cuire une heure environ.



Conditionner en barquettes et mettre en cellule de refroidissement rapide.