



## Chili con carne en conserve

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 1 h + 12 h de trempage

Temps de traitement thermique : 2h30

Recette pour 2 personnes

### Ingrédients

- 250 g de boeuf haché
- 150 g de haricots rouges secs
- 50 g de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 poivron vert
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café d'huile d'olive
- 1 à 3 c. à café de poudre de chili (selon votre goût)
- Sel et poivre

### Matériel

- Terrines Le Parfait Super 1000

1. Rincer les haricots à l'eau froide puis les couvrir de 3 fois leur volume en eau et les laisser tremper 12h.
2. Egoutter les haricots puis les disposer dans une casserole. Les recouvrir d'eau puis porter à ébullition et laisser mijoter pendant 15 à 20 min selon la taille des haricots. Penser à arroser régulièrement d'eau, les haricots ne doivent pas émerger. Les haricots ne doivent pas être complètement cuits à ce stade, ils doivent être encore durs.
3. Pendant ce temps couper les carottes en rondelles, hacher les oignons et l'ail, émincer le poivron.
4. Dans une poêle, verser un peu d'huile et faire caraméliser les carottes, ajouter les oignons, l'ail, le poivron et laisser cuire pendant 5 min.
5. Dans une seconde poêle, faire brunir le bœuf puis ajouter les légumes, le concentré de tomates et les haricots égouttés. Saler, poivrer, ajouter le cumin, puis assaisonner à votre goût avec la poudre de chili et laisser mijoter encore 5 minutes. Conseil : Le chili doit avoir l'air « trop liquide » à ce stade, comme une soupe épaisse, c'est normal. Ajouter du concentré de tomates s'il semble trop épais.
6. Pendant ce temps, laver les bocaux à l'eau très chaude, les laisser sécher à l'air libre et ébouillanter les rondelles.
7. Répartir la préparation dans les terrines Le Parfait Super jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 2h30 à 100°C.