

# Chili con carne

Une version revisitée de ce plat d'origine texane (et non mexicaine comme on le croit souvent)



## Ingrédients :

300 g d'haricots rouges en boîte  
2 oignons  
300 g de viande hachée  
2 tomates  
1 poivron vert  
2 gousses d'ail  
2 cuillères à café de piment  
20 cl de jus de tomate  
15 cl de vin blanc sec  
2 cuillères à café de cumin  
1 cuillère à café d'origan  
Huile d'olive, sel, poivre

Émincer grossièrement les oignons et le poivron. Les faire revenir à feu modéré dans un poêlon avec de l'huile d'olive.

Y ajouter les tomates coupées en dés, puis l'ail haché. Mélanger avec une spatule.

Quand la tomate est cuite, ajouter les haricots rouges égouttés, puis la viande hachée.

Tout en mélangeant, ajouter le piment, le cumin, l'origan, saler et poivrer selon le goût.

Puis ajouter le jus de tomate et le vin blanc, et laisser mijoter à feu doux, en remuant de temps en temps, jusqu'à réduction complète.