**Chili**

Ingrédients : (6-8 personnes)

- 1 kg de boeuf haché  
- 3 poivrons  
- 2 oignons  
- 1 gousse d'ail  
- 1 CàS d'huile d'olive  
- 50 cl de coulis de tomates  
- 15 tomates cerise  
- 15 cl de vin rouge  
- 2 CàS de farine  
- 1 clou de girofle  
- 1 feuille de laurier  
- 1 pincée de cumin  
- Sel, poivre  
- 500 g de haricots rouges (en conserve)

Recette :

Émincez les oignons et coupez les poivrons en morceaux. Faites-les revenir dans une cocotte dans une cuillerée d'huile d'olive. Lorsque les oignons sont translucides, ajoutez la viande et augmentez le feu. Faites griller la viande en remuant. Lorsque la viande est pratiquement cuite, saupoudrez le tout de farine, remuez et ajoutez le vin rouge. Remuez.

Ajoutez alors les tomates, le coulis de tomate, l'ail émincé, le clou de girofle, la feuille de laurier et le cumin. Salez et poivrez.

Laissez mijoter à feu doux avec un couvercle, en remuant de temps en temps, pendant au moins une heure. Au bout d'une heure, ajoutez les haricots rouges et faites cuire à feu doux encore pendant 30 mn.

Servez le chili bien chaud ! Vous pouvez rajouter un peu de piment au moment de servir et accompagner le chili de riz ou bien de pain, comme chez nous.

***http://www.evacuisine.fr/***