

## Chili con carne avec Marcianicus

---

Préparation : 30 min - Cuisson : environ 1h

### **Ingrédients** (pour 4 personnes) :

- 200 grammes de lardons
- un demi chorizo
- 400 grammes de steaks haché
- 2 poivrons rouges
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 demi boîtes de haricots rouges
- une boîte de concentré de tomates
- un verre de vin rouge
- un verre d'eau
- une bonne cuillerée de paprika
- du persil
- sel et poivre

### **Préparation :**

Faire revenir, dans une poêle, les lardons avec les oignons émincés. Rajouter les rondelles de chorizo. Réserver dans un faitout à feu doux.

Faire revenir les morceaux de poivrons coupés en petites lamelles. Réserver.

Faire revenir le steak haché émietté avec l'ail broyé. Mettre dans le faitout.

Dans le faitout, toujours à feu doux, rajouter les haricots rouges, le concentré de tomates, le vin rouge, l'eau, le paprika, et le persil.

Laisser mijoter en remuant de temps en temps. Laisser cuire entre 45 et 60 min. La sauce ne doit pas être trop liquide. Assaisonner à votre goût.