

Chili Con Carne

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de boeuf haché
- 3 boites de 400 g de tomates pelées
- 1 boite de poivrons
- 800 g de haricots rouges
- 140 g de concentré de tomate
- 150 g de maïs
- 2 cubes de bouillon de boeuf
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 c. à s. de chocolat en poudre
- 1 c. à c. de piment d'Espelette
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Dans une sauteuse huilée, faire revenir à feu doux les oignons et l'ail pendant 5 minutes.

Etape 2

Couper les poivrons en dés et les ajouter à la préparation avec la viande. Laisse cuire puis ajouter les tomates pelées, le concentré, les cubes de bouillon, le piment, les haricots rouges, le maïs et 10 cl d'eau. Couvrir et faire mijoter à feu doux 10 minutes.

Etape 3

Ajouter le chocolat en poudre et laisser cuire à découvert 15 minutes.

Etape 4

Servir chaud avec du riz basmati.