



Chili Con Carne



4 pers



10 mn



30 mn

Les ingrédients

- 500 g de boeuf haché
- 3 boîtes de 400 g de tomates pelées
- 1 boîte 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

Étape 1

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

Étape 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.

Étape 3

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

Étape 4

Servir chaud avec du riz basmati.

