



## CHILI CON CARNE (6 personnes)

500 grs de viande hachée  
500 grs de haricots rouges  
1 boîte de tomates pelées (800 grs)  
1 gros poivron vert  
1 gros oignon  
2 gousses d'ail  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de chili en poudre  
1 cuillère à café de cumin en poudre  
1 cuillère à café d'origan séché  
50 cl de bouillon de viande  
Sel

Laver et couper le poivron en petits dés

Peler et hacher l'oignon

Peler et hacher l'ail

Faire chauffer l'huile dans une cocotte, saisir 5 mn la viande hachée en remuant constamment jusqu'à ce qu'elle devienne grumeleuse. Ajouter le poivron, l'oignon et l'ail hachés. Laisser cuire environ 10 mn à feu doux, en remuant assez souvent.

Egoutter les haricots (ou faire chauffer quelques instants les haricots en boîte). Assaisonner généreusement de sel, de chili, de cumin (le secret c'est le cumin, alors ne vous gênez pas) et d'origan. Ajouter les tomates avec leur jus et les écraser. Incorporer le bouillon et les haricots et laisser mijoter 15 mn à découvert. Remuer souvent.

Servir très chaud.