

Chili con carne

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g steak
- 100 g lardons fumés
- 150 g haricots secs rouges
- 1 poivron rouge
- 2 oignons
- 2 gousses ail
- 1 grande boîte tomates pelées
- 1 c. à soupe concentré de tomate
- 3 c. à café cumin
- 1 pincée piment de Cayenne
- 1 c. à café paprika doux en poudre
- 3 c. à soupe huile d'olive
- sel et poivre

Préparation et cuisson: 30 min

Pelez et hachez les oignons, épépinez le poivron et coupez-le en dés. Pelez les gousses d'ail et réduisez-les en purée.

Faites revenir les oignons, l'ail, le poivron dans une poêle dans l'huile d'olive. Ajoutez les petits lardons et laissez cuire 10 minutes à feu moyen.

Ajoutez la viande hachée, les tomates, les épices et les haricots. Remuez. Salez et poivrez. Laissez cuire 10 minutes à feu moyen.

Classification: Amérique latine (pays d'origine), boeuf (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: La cuisine Délice de Seb

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo