



CHILI CON CARNE

Pour 8 personnes :

1 kilo de viande hachée de boeuf - 2 boîtes de haricots rouges (moyennes) - 1 poivron vert coupé en dés - 1 poivron rouge coupé en dés - 1 gros oignon blanc coupé en dés - 1 boîte de 500g de tomates pelées - 1 càs de viandox - sel - poivre - 1 càs cumin en poudre - Tabasco (facultatif) –

Dans une grande casserole verser 3 càs d'huile d'olive, y faire revenir l'oignon + les poivrons. Ajouter la viande, laisser cuire à feu doux. Ajouter les tomates concassées et laisser mijoter jusqu'à évaporation. Ajouter le cumin, le viandox.

Rincer les haricots, les verser dans la casserole. Mélanger. Laisser réduire à feu doux.