

Ingrédients

50 g (1 c. à soupe) de beurre
2 gros oignons
2 gousses d'ail écrasées
500 g (1 lb ¼) de bœuf haché
1 cuillère à café de chili en poudre
2 cuillères à café de cumin en poudre
65 g (1 c. à soupe) de concentré de tomate
1 grosse boîte de haricots rouge égouttés
300 ml de bouillon de bœuf
Sel, poivre, persil pour décorer

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre, et ensuite dorer doucement l'oignon et l'ail.

Incorporer le bœuf haché et laisser cuire doucement 10 min.

Mélanger le chili, le cumin, le concentré de tomates, et incorporer le tout au bœuf.

Ajouter les haricots, le bouillon; saler et poivrer.

Couvrir, et laisser cuire 25 minutes au four 180 °C (350 °F)

Source : <http://www.marmiton.org>



Chili con carne

