

## CHILI CON CARNE

pour 10 personnes

- 1 kg de bœuf haché
- 1 kg d'oignons
- 1 kg d'haricots rouges (en boîte)
- 2 grandes boîtes de concentré de tomate, 1 petite boîte de petit pois, 1 petite boîte de maïs, 3 cuillères à soupe de cumin en poudre, 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- sel, poivre, Tabasco, huile d'olive.



■ *Le grand classique de la cuisine mexicaine*

**Servir:** Chaud avec un verre d'rouleguy rouge.

**Variation :** Faites le gratiner au four avec du cheddar râpé.

■ Epluchez et émincez les oignons. Faites les revenir dans l'huile d'olive jusqu'à qu'ils soient dorés.

■ Faites cuire la viande à part dans une grande poêle, en les émiettant.

■ Mélangez la viande et les oignons, puis ajoutez les haricots, le maïs, les pois, la sauce tomate, le cumin en poudre et les herbes.

■ Couvrez et laissez mijoter environ 1/2 heure.

■ Ajouter le Tabasco (selon convenance) et laisser mijoter de nouveau.

## Conseils

Encore meilleur réchauffé.