



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Chili con carne .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 boîte de maïs jaune
- 1 boîte d'haricots rouge
- 2 oignons
- 2 steaks hachés
- 3 poivrons (jaune, vert, rouge)
- 4 Tomates entières pelées
- Cumin, coriandre, sésame, piment piri piri
- Huile d'olive
- Sel, poivre, origan

- Peler et hacher les oignons, découper en dés les poivrons, réserver
- Couper les steaks en petits morceaux puis les faire revenir dans une sauteuse légèrement huilée
- Ajouter du cumin, bien mélanger et cuire en remuant fréquemment, retirer de la sauteuse
- Faire revenir les oignons et les poivrons, puis une fois cuits ajouter la viande et les épices
- Ajouter les haricots rouges, le maïs et les tomates pelées, saler et poivrer
- Recouvrir et laisser mijoter une dizaine de minutes, remuer fréquemment
- Parallèlement cuire du riz basmati pour accompagner ce chili con carne

Astuce : En grande surface il existe des sachets d'épices pour chili con carne

