

CHILI CON CARNE MAISON



- 1 lbs de bœuf haché
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à thé de beurre
- 1 oignons
- 1 piment rouge
- 2 gousses d'ail émincés
- 1 boîte de doliques à oeil noir en boîte
- 1 c. à table de poudre de chili
- 1/2 c. à table de cumin en poudre
- 1/2 c. à table de paprika en poudre
- 1 c. à thé d'origan
- 1/2 c. à thé de coriandre au goût
- 3 à 4 gouttes de sauce tabasco ou plus selon les goûts
- 3 à 4 gouttes de sauce worcestershire
- poivre de cayenne au goût
- sel et poivre au goût
- 1 c. à table de sucre
- 1 tasse de maïs en grains congelés
- 1 boîte de tomates en dés 28 onzes
- 1 boîte de jus de tomate 19 Onzes

-Dans un grand poêlon, faire fondre le beurre dans l'huile, ajouter le boeuf haché que vous ferez brunir.

-Ajouter au boeuf: l'oignon tranché en morceaux, le 1piment rouge tranché en morceaux , l'ail.

-Ajouter les épices et les liquides.

-Laisser mijoter environ une heure à feu doux.

-Ajouter les haricots bien rincer et égoutter.

-Laisser mijoter juste pour réchauffer les haricots et servir.

(Source: Le coin recettes de Jos)