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 0nzes

-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)