

Léo's chili (Le palais gourmand)

- 1 livre de boeuf haché maigre
- 1 oignon
- 1 poivron
- 1 branche de céleri
- 28 oz de tomate en dés
- 14 oz de sauce tomate
- 1 boîte de haricots rouge égouttés
- 1 c. à table d'huile
- 2 c. à thé ou plus d'ail haché
- 2 c. à table de poudre de chili
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé d'origan
- 1/4 c. à thé de cumin moulu

Chauffer l'huile et faire brunir la viande, égoutter et réserver. Émincer les légumes et les faire revenir quelques minutes avec les épices, y ajouter le reste des ingrédients ainsi que la viande et faire mijoter environ 20 minutes.