

CHILI CON CARNE AUX SAUCISSES ITALIENNE ET VEAU



2 oignons moyens hachés finement
2 poivrons rouges hachés
4 gousses ail hachées finement
3 c. à soupe (45 ml) de poudre de chili
1 c. à soupe (15 ml) de cumin moulu
sel au goût
poivre du moulin
1 lb (454 gr) de veau haché
1 1/2 lb (680 gr) de saucisses italiennes douces et épicées
28 oz (796 ml) de tomates broyées
28 oz (796 ml) de tomates entières avec basilic
680 ml de sauce tomate
560 ml (19 oz) d'haricots noirs, égouttés et rincés
560 ml (19 oz) d'haricots rouges, égouttés et rincés

-Dans une grande casserole à feu moyen, mélanger les oignons, les poivrons et l'ail. Faire sauter jusqu'à tendreté environ de 5 à 6 minutes. Réserver.

-Faire revenir le veau haché et les saucisses et une fois cuit dégraisser.

-Saupoudrer les épices (poudre de chili, le cumin, le sel, le poivre) sur les viandes.

-Ajouter tous les autres ingrédients. Faire bouillir. Réduire à feu doux. Cuire 1 heure et demie, en remuant un peu.

-Saupoudrer de fromage et servir.

(Source: [Le coin recettes de Jos](#))