

Chili con carne

Ingrédients pour 4/5 personnes :

500 g de viandes de bœufs à braiser
1 steaks hachés
1 boîte de haricots rouges
boîte de tomates pelées
1 tube concentré de tomates
4 oignons
piment (chili)
1 poivrons
1 piment
vin blanc

préparation :

couper les morceaux de viandes en petits morceaux (2 à 4 cm)
faire dorer la viande dans l'huile d'olive
réserver la viande et faire revenir les légumes (poivrons, oignons, piment)
rajouter la viande
saler poivrer
émietter la viande hachée
faire cuire le tout avec un peu de vin blanc quelques minutes
rajouter les haricots et le concentré de tomate
rajouter le piment en poudre selon votre goût
laisser cuire à feu doux au moins une heure.