

CHILI CON CARNE



Ingrédients :

2 oignons
2 gousses d'ail
1 carotte émincée
1 kg de viande hachée (bœuf)
2 grosses boîtes de tomates concassées
2 grosses boîtes de haricots rouges
piment
cumin, coriandre (facultatif)
20 cl de vin rouge (facultatif)

- Faire revenir dans l'huile d'olive les oignons émincés, la carotte et ajouter à la fin l'ail écrasé.
- Ajouter la viande, sel, poivre, piment et épices et laisser revenir.
- Mettre le vin rouge que l'on a fait flamber d'abord.
- Ajouter les tomates et les haricots rouges (préalablement rincés).
- Laisser cuire 1 bonne heure à feu doux.