

# Chili con carne



**Pour 4 cow-boys**

**Temps de préparation : 30 minutes**

## **Ingrédients**

- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive,
- 3 oignons de taille moyenne,
- 600 g de viande hachée mélangée (veau, porc, bœuf),
- 1 boîte de tomates pelées,
- 1 boîte d'haricots rouges,
- 2 poivrons verts,
- Du sel, de la poudre de chili, de la sauce Tabasco,
- du poivre, une gousse d'ail.

1. Eplucher les oignons et la gousse d'ail et les hacher finement.
2. Laver soigneusement les poivrons verts et leur ôter les graines et les petites peaux blanches, puis les couper en fines lamelles.
3. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle, y faire revenir très légèrement les oignons et la gousse d'ail.
4. Mettre la viande hachée mélangée dans la poêle, la faire revenir tout en l'émiettant finement avec une spatule.
5. Ajouter la boîte de tomates et celle d'haricots rouges avec le liquide contenu dans les boîtes et faire chauffer le tout ensemble.
6. Ajouter alors les lamelles de poivrons. Assaisonner fortement de sel, de poudre de chili, de Tabasco et de poivre, bien remuer et laisser bouillir doucement environ 10 min.

**Servir directement dans la poêle sur la table et offrir en même temps un pain blanc.**

**Bon appétit !!!!**