



# Recette

## CHILI CON CARNE

**Donne 11 portions**

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**

### INGRÉDIENTS

- 500 g (1 lb) De boeuf maigre haché
- 2 Oignons hachés
- 2 branches De céleri hachées
- 1 (796 ml/28 oz) Boîte de tomates en dés, non égouttées
- 2 (540 ml/19 oz) Boîtes de haricots rouges, égouttés et rincés
- 5 ml (1 c. à thé) D'assaisonnement au chili
- 5 ml (1 c. à thé) De cumin
- Au goût Sel et poivre

### PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faire revenir le boeuf à feu moyen-vif en le défaisant à la fourchette environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bruni.
2. Ajouter les oignons et le céleri. Cuire pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
3. Ajouter les tomates, les haricots rouges, l'assaisonnement au chili, le cumin, le sel et le poivre.
4. Brasser, couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
5. Ajouter de l'eau si le mélange est trop épais. Rectifier l'assaisonnement.

**Retrouvez d'autres magnifiques recettes comme celle-ci dans Plaisir à bien manger disponible à la boutique educatout.**