



CHILI CON CARNE

Temps de cuisson : 1 h 10 min

Portions : 5

Ingrédients

1 tasse de fèves rognons sèches	1 petit piment rouge haché
1 c. soupe huile	1/2 c. thé origan
1 oignon moyen haché	2 c. soupe poudre chili
1 gousse ail	1/4 tasse pâte tomates
1 lb de bœuf haché	1 tasse bouillon bœuf
1 boîte tomates de 28 onces (sans liquide)	

Préparation

- Faire tremper la veille les haricots. Les cuire dans l'eau environ 40 minutes.
- Faire sauter l'oignon et l'ail dans l'huile.
- Ajouter la viande et la faire brunir environ 5 minutes.
- Ajouter le piment rouge, la boîte de tomates et les assaisonnements. Bien mélanger.
- Ajouter la pâte de tomates, le bouillon et amener à ébullition.
- Couvrir et laisser mijoter environ 45 minutes.
- Ajouter les fèves et mijoter encore 15 minutes.