

LES TRÈS RICHES HEURES

DE

LADY GHOSTINGTON

Chili con carne

Pour 4 personnes : 500 g de bœuf haché, 1 grande boîte de tomates pelées avec leur jus, 100g de haricots rouges en bocal, 1 gros oignon, 1 gousse d'ail, 1 cube de bouillon de bœuf, du concentré de tomate

- 1) Mettre de l'huile d'olive dans une sauteuse sur feu moyen, y ajouter l'oignon haché et l'ail écrasé, jusqu'à coloration.
- 2) Ajouter la viande hachée et la faire revenir quelques minutes. Mettre les tomates coupées en dés et leur jus, les haricots rouges, le cube de bouillon et du concentré de tomate (au goût)
- 3) Mélanger et couvrir. Laissez mijoter sur feu moyen pendant 20 minutes. Servir avec du riz.