

*Vous trouverez cette fois-ci dans votre colis, un morceau de viande dénommé « viande à hacher » ou bien des biftecks dans le gîte (biftecks de 3ème choix). Vous pouvez donc passer la viande au robot ménager pour en faire la base de préparation de vos lasagnes par exemple mais vous pourrez aussi vous en servir pour faire un plat très facile à réaliser, original, qui nous vient d'Amérique du Sud et qui épatera vos papilles grâce aux épices utilisées ... Alors à vos fourneaux et à table !*

## CHILI CON CARNE

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 25 min**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

- 500 g de bœuf (viande à hacher dans votre colis ou biftecks dans le gîte)
- 1 grosse boîte de haricots rouge égouttés
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail écrasées
- 50 g de beurre
- 1 cuill. à café de chili\* en poudre
- 2 cuill. à café de cumin en poudre
- 65 g de concentré de tomates ou tomates concassées
- 30 cl de bouillon de bœuf
- sel, poivre

*\*NB : Le Chili est un mélange d'épices (piment, paprika, ail, cumin, origan, girofle) réduites en poudre. Il est souvent utilisé dans la cuisine mexicaine*

**La recette de Muriel :**

- 1/ Dans une cocotte en fonte ou une sauteuse, faites fondre le beurre et dorer doucement les oignons et l'ail.
- 2/ Avec la viande de votre colis, couper le morceau en lamelles de 1 cm environ ou hachez le et faites revenir avec les oignons. Laissez cuire environ 10 minutes.
- 3/ Dans un saladier, mélangez le Chili, le cumin et le concentré de tomates.
- 4/ Incorporez la sauce obtenue dans votre cocotte avec le bœuf et les oignons.
- 5/ Rajoutez les haricots et le bouillon ; salez et poivrez.
- 6/ Mettre le couvercle de la cocotte et laissez cuire 25 minutes au four (thermostat 6/180°C)
- 7/ Servez sans attendre, dans un plat creux et chaud

*Muriel vous souhaite un bon appétit !*