

# Recette SALÉE

Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Facile



## Chili con carne

### > Préparation

- Hacher l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter la viande, saler, poivrer et remuer.
- Lorsque la viande commence à dorer, ajouter les épices (selon le goût), la tomate coupée en dés, les haricots rouges et le maïs. Laisser cuire 5 minutes puis verser la sauce tomate. Mettre le piment et laisser mijoter à feu doux 15 minutes.
- Pendant ce temps faire cuire le riz dans un grand volume d'eau salée et un peu d'huile d'olive.
- Servir le chili con carne dans une assiette, accompagné d'une timbale de riz.

### Ingrédients

- 250 g de viande hachée (bœuf et porc)
- 125 g de riz blanc
- 1 boîte d'haricots rouges
- 1 petite boîte de maïs
- 1 pot de sauce tomate
- 1 tomate
- 1 oignon
- 1 piment rouge
- des épices mexicaines
- Huile d'olive
- Sel