

POUR 4 PERSONNES :

- 500g de viande hachée
- 200g de haricots rouges
- 100g de maïs
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 200 ml de coulis de tomates
- Paprika, cumin, piment, coriandre moulu
- Persil frais
- Sel, poivre
- 4 c à soupe d'huile d'olive

LA PRÉPARATION :

- Dans un fait-tout, faites revenir la viande hachée dans de l'huile d'olive.
- Emincez l'oignon, le poivron et le persil, ajoutez-les à la viande.
- Versez les haricots, le maïs et le coulis de tomates.
- Epicez selon vos goûts, salez et poivrez.
- Laissez mijoter 20 minutes.
- Servez avec une salade verte



CHILI CON CARNE

