



LARDONS
lardons
lardons



CHORIZO
chorizo
chorizo



STEACK HACHE
steack haché
steack haché



POIVRON ROUGE
poivron rouge
poivron rouge



OIGNON
oignon
oignon



AIL
ail
ail



HARICOTS ROUGES
Haricots rouges
haricots rouges



CONCENTRE DE TOMATES
Concentré de tomate
concentré de tomate



EAU

eau

eau



PERSIL

persil

persil



SEL

sel

sel



POIVRE

poivre

poivre

CHILI CON CARNE

Ingrédients :

200g de lardons 

1 chorizo 

800g de steack haché 

2 poivrons rouges 

1 oignon 

1 gousse d'ail 

2 grosses boîtes de haricots rouges 

1 grosse boîte de concentré de tomate 

1 verre d'eau 

Persil



Sel



poivre



1. Peler l'oignon avec un couteau



Emincer l'oignon avec un couteau



2. Dans une **poêle** faire revenir les **200g** de lardons et l'oignon émincé



Faire revenir **5 minutes**

Pendant ce temps avec un **couteau** couper le chorizo en rondelles



Puis au bout de **5 minutes** ajouter le chorizo dans la **poêle**



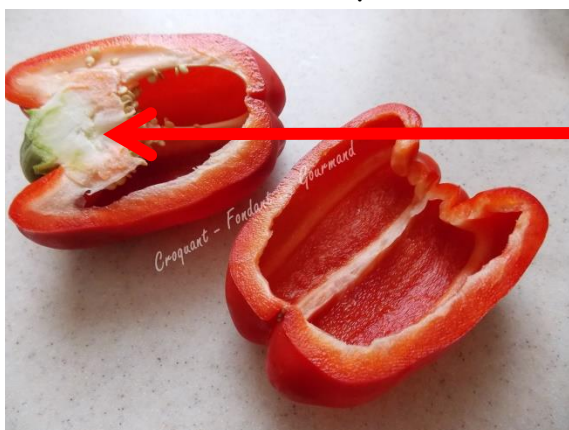
Mettre le tout dans un faitout à feu doux



3. Laver les poivrons.



Avec un **couteau** couper les en deux et épépiner les.



Couper les en rondelles



Dans **une poêle** faire revenir les morceaux de poivrons



réserver

4. Avec un couteau peler 1 gousse d'ail



Dégermer l'ail (couper la gousse en deux et retirer le germe)



Hacher l'ail



5. Dans une **poêle** faire revenir la viande avec l'ail



Verser dans le **faitout**



Ajouter les **2 boîtes** de haricots rouges, la **boîte** de concentré de tomates, le **verre** d'eau e le persil



Laisser mijoter entre 45 et 60 minutes.
La sauce ne doit pas être trop liquide.
Assaisonner à votre goût

