


# CHILI CON CARNE

Préparation	10min
Cuisson	1h
Total	1h10
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

250 g de steak de bœuf (rumsteak)	1 cuillère à café d'origan FUCHS
250 g de filet de porc	½ cuillère à café de cumin moulu FUCHS
100 g de lard fumé (bacon)	2 cuillères à café de paprika doux FUCHS
3 oignons	½ cuillère à café de piment jalapeno vert FUCHS
400 g de haricots rouges	Sel de mer FUCHS
2 cuillères à soupe d'huile pour la cuisson	1 cuillère à café de miel
800 g de tomates (conserves)	

## Préparation :

1. Couper la viande et le bacon en dés de 0,5 cm de côté et les oignons en petits dés. Verser les haricots noirs dans une passoire et les rincer à l'eau. Faire chauffer l'huile dans un fait-tout, y faire revenir brièvement les oignons et le bacon, puis ajouter la viande et la saisir à feu vif.
2. Ensuite, ajouter les tomates, les haricots égouttés, les épices et environ 1 cuillère à café de sel. Laisser mijoter environ 1 heure à feu doux en remuant de temps en temps. Rectifier l'assaisonnement avec du miel et éventuellement un peu de sel.

Astuce : servir accompagné de chips de tortilla.

