

Chilli Con Carne

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon rouge coupé en petits dés
- 2 gousses d'ail
- 5 saucisses mexicaines douces ouvertes pour avoir seulement la chair (disponibles à l'épicerie Mexicaine)
- 3 saucisses mexicaines épicées, coupées en rondelles
- 1 c. à thé de poudre de chili
- 1 piment vert coupé en dés
- 1 piment rouge coupé en dés
- 1 canne de soupe aux tomates
- 1 tasse de bouillon de bœuf
- 1 pot de sauce rouge mexicaine (disponible chez maxi ou épicerie mexicaine)
- 1 boîte de haricots rouges
- 2 tasses de beans
- 3 ou 4 piments forts jalapeno (disponibles à l'épicerie mexicaine)

Faire chauffer l'huile dans une casserole et cuire l'oignon et l'ail 5 min. Ajouter la chair de saucisse et les saucisses en dés, la poudre de chili et cuire 10 min. Ajouter les piments, la soupe tomates, le bouillon de bœuf, la sauce mexicaine et les beans puis porter à ébullition. Baisser le feu et cuire 1 heure. Ajouter les haricots rouges puis poursuivre la cuisson 10 min.

Ne pas oublier de faire tremper les beans 12 heures ou selon les instructions.

Épicerie Mexicaine : Produit « Le Mexicain », 1000 rue de l'Oise, Charlesbourg (à l'arrière de la station d'essence Irving).