

CHILI CON CARNE EXPRESS

Ingrédients :

- 400g de bœuf haché
- 200g de veau haché
- 100g de lardons
- 1 boîte de haricots rouge
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 400g de pulpe de tomate
- 1c à soupe de concentré de tomates
- 2c à café de **cumin**
- 1c à café de **paprika**
- 1 pincée de **piment de Cayenne**
- Sel, poivre

Dans une cocotte minute, faites revenir les oignons émincés, l'ail écrasé, le poivron coupé en dés.

Ajoutez les lardons et laissez mijoter quelques minutes.

Ajoutez le bœuf, le veau et les épices, en mélangeant bien pour émietter la viande.

Versez 30cl d'eau, la pulpe et le concentré de tomates, sel et poivre.

(Personnellement, je laisse mijoter le tout 1h).