

## Chili express

Pour 3 personnes :

- 350 g de boeuf haché
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 tomate
- 400 g de haricots rouges
- 20 cl de coulis de tomates
- 1 ou 2 c.c. de poudre de chili
- 2 c.c. de cumin en poudre
- 1 petite boîte de maïs (facultatif)
- 2 c.c. de maïzena diluée dans un peu d'eau froide (facultatif)
- sel, poivre
- huile d'olive



1. Hachez l'oignon et l'ail. Coupez la tomate en dés en enlevant les graines.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, faites fondre l'oignon et l'ail. Ajoutez la viande hachée, laissez la cuire un peu. Ajoutez la poudre à chili, le cumin, le coulis de tomate et la maïzena diluée dans un peu d'eau froide.
3. Egouttez les haricots et le maïs. Versez-les dans la sauteuse. Ajoutez aussi la tomate en dés.
4. Remuez et assaisonnez. Rajoutez éventuellement un peu d'eau (quelques c.s.). Laissez mijoter doucement pendant 20 minutes. Servez avec du riz.