



## Chili con carne

### Ingrédients

Pâte au Poivre Fermenté CHEF®	20 g
Ail haché	2 gousses
Oignon émincé	2 pièces
Poivron vert émincé	3 pièces
Tomate	6 pièces
Viande hachée	350 g
Cumin	2 cuillères à soupe
Bâton de cannelle	2 pièces
Piment d'Espelette	1 pincée
Haricot Rouge cuit	1 boîte 4/4

### Déroulé de la recette

- Faire suer avec un filet d'huile les légumes émincés.
- Monder les tomates puis les couper en dés.
- Ajouter la viande, les tomates et les épices.
- Incorporer les haricots ainsi que **la Pâte au Poivre Fermenté CHEF®**.
- Laisser cuire à frémissement environ 15 minutes.
- Retirer les bâtons de cannelle, puis servir.

**Suggestions** : vous pouvez ajouter en complément des grains de maïs à la recette, et accompagner le plat avec du riz ou une salade.