

Courte description : Prenez de l'avance pour les jours maussades.
Ayez toujours sous la main un 'petit plat'
de chili 'congelé'. Faite une pierre, deux coups.



Chili réconfortant

Plat principal



Temps de préparation : 10 minutes
Cuisson : 1 heure, 15 minutes

Ingrédients :

- 1 lb bœuf haché
- 1 gousse d'ail haché finement
- 1 oignon moyen haché fin
- 1 boîte 19 oz tomates non égouttées
- 1 boîte 19 oz haricots rouge
- 1 boîte 5oz ½ pâte de tomate
- 1 tasse relish au maïs sucré
- ½ tasse de persil frais haché
- ½ tasse eau
- 1 c.a. thé origan
- 1 c.a. soupe jalapenos marinés Jepily, hachés finement

Préparation : Dans une grande casserole, dorer légèrement le bœuf, l'ail et l'oignon puis égoutter. Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter 1 heure en remuant de temps en temps.

Vous pouvez congeler cette recette, et vous réconfortez les jours de pluie ou de tempêtes.

Agrémenter votre chili de crème sûre, poivrons et de fromage râpé, sans oublier le pain croulé !

Recette offerte par : *Mes Parents Mireille & Gilles Béchard*

Bon Appétit !