

Chili au bœuf classique

TEMPS DE PRÉP

20 MIN

TEMPS TOTAL

1 H 50 MIN

PORTION

4[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 c. à s. huile d'olive
- 1 lb bifteck de surlonge, coupé en cubes
- 1 oignon, haché grossièrement
- 1 poivron vert, haché grossièrement
- 1 poivron rouge, haché
- 3 branches de céleri, coupées en morceaux
- 1 carotte, coupée en morceaux
- 2 c. à s. chili en poudre
- 1 c. à s. origan, séché
- 2 c. à t. cumin, moulu
- 1/2 c. à t. sel
- 1/2 c. à t. poivre noir, frais moulu
- 1/4 tasse pâte de tomates
- 5 tasses Bouillon de boeuf Prêt à utiliser 30 % moins de sodium, de CAMPBELL'S®

1 boîte tomates en dés sans sel ajouté, dans leur jus

1 boîte haricots rouges, rincés et égouttés

2 c. à s. coriandre ou persil frais, haché

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Dans une grande casserole antiadhésive, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif; faire cuire le bœuf de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien bruni. Égoutter et jeter le gras.
 2. Réduire le feu; ajouter l'oignon, les poivrons vert et rouge, le céleri, la carotte, le chili en poudre, l'origan, le cumin, le sel et le poivre. Faire cuire à feu moyen, en remuant souvent, de 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient mi-tendres, mi-croquants. Incorporer la pâte de tomates; faire cuire, en remuant constamment, de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit de couleur rouge foncé.
 3. Incorporer le bouillon, les tomates en dés et les haricots; porter à ébullition. Réduire le feu et mijoter, à découvert, 1 heure ou jusqu'à ce que le bœuf soit tendre et que la sauce ait épaissi. Garnir de coriandre fraîche.
-

Conseils et Recettes

- *Ajoutez du chorizo au bœuf pour mettre un peu de mordant dans la recette, si vous le désirez.*
- *Servez avec de la crème sure, du cheddar râpé en filaments, des oignons verts, de la sauce piquante ou quelque garniture préférée de votre famille que ce soit.*

Avez-vous cuisiné cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.