



# chili con carne

RECETTE PARTAGÉE ET TESTÉE PAR CATHERINE LEFEBVRE

## Ingrédients

- 1 livre de steak haché
- 1/2 oignon rouge
- Un peu d'huile d'olive
- 1 canne de tomates en dés
- 1 canne de fèves noires
- 1 canne de maïs en grains
- Poudre d'assaisonnement à chili (à l'œil)
- 2 c. Soupe de fécule de maïs

## Instructions

- À Sauté Normal, faire revenir l'oignon et la viande hachée avec l'huile.
- Faites Cancel, rajouter les tomates en dés avec le jus, brasser en grattant le fond. Rajouter les autres ingrédients SAUF la fécule de maïs.
- 1/4 tasse d'eau
- Manual 6 minutes
- QuickRelease
- Si trop liquide (comme la photo) diluer 2 c à s. de fécule de maïs avec un peu d'eau et mettre dans le chili à Sauté Normal environ 5 minutes en brassant régulièrement
- Déguster avec fromage râpé, crème sûre et pain tortillas!