

## Chili con carne

6  Difficulté  Budget     2 heures

### LES INGRÉDIENTS

- 800 gr de bœuf haché,
- 800 gr de haricots rouges,
- 500 gr de coulis de tomates,
- 150 gr de maïs,
- 1 oignon rouge,
- 1 piment rouge,
- 1 piment vert,
- 1 cuillère à soupe de cumin,
- 1 cuillère à soupe de paprika fumé,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 1 bouquet de coriandre,
- Sel et poivre du moulin.

### LA RECETTE

1. Égouttez les haricots rouges et rincez-les abondamment à l'eau froide.
2. Épluchez l'oignon et émincez-le avec [le grand santoku JAPAN](#) de Kyocera.
3. Faites revenir les oignons dans une grande cocotte avec l'huile d'olive.
4. Ajoutez le bœuf haché et faites revenir à feu vif.
5. Lorsque la viande est dorée, ajoutez les haricots rouges, le maïs et le coulis de tomates.
6. Lavez et découpez les piments en fines rondelles avec [le grand santoku JAPAN](#) de Kyocera.
7. Ajoutez-les dans la cocotte, mélangez puis ajoutez les épices.
8. Salez et poivrez généreusement avec [le moulin à épices en bois](#) de Kyocera et complétez avec de l'eau.
9. Laissez mijoter 1h30.
10. Avant de servir, ciselez la coriandre avec [le grand santoku JAPAN](#) de Kyocera et parsemez-en votre chili.
11. Servez bien chaud.

Accompagnez ce savoureux plat d'automne d'un vin rouge tannique et concentré, un Chinon par exemple. À consommer avec modération !

[www.kyocera-cuisine.fr](http://www.kyocera-cuisine.fr)

**Contact Presse: KEEPINTOUCH**

Delfine Bourguignon - [rp@keepintouch.fr](mailto:rp@keepintouch.fr)



### VOS USTENSILES

- ✓ **1 grand santoku JAPAN de Kyocera**  
à lame en céramique noire de 16 cm  
fiable et ultra tranchant



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera**  
avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à  
tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs  
et goût

