

CHILI A1 D'ALBERTA

Sert 8

1 bouteille

2 lbs

1 c.à T.

1 (16 oz.)

1 tasse

2 (16 oz)

¼ tasse

Sauce à bifteck A1

Boeuf haché

Huile végétale

Fèves variées en conserve, égouttées

Oignon, haché

Tomates pelées, en conserve, coupées en gros morceaux

Poudre de chili

- ❑ Faire brunir le boeuf dans l'huile dans un gros poêlon, à feu moyen-élevé, en deux ou trois étapes
- ❑ Ajouter les morceaux d'oignon et faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tendres. Ajouter les tomates avec le liquide, le mélange de fèves, la sauce à bifteck et la poudre de chili. Chauffer jusqu'à ébullition puis réduire le feu.
- ❑ Couvrir et laisser reposer pendant 1 ¼ à 1 ½ heure, mélangeant à l'occasion.
- ❑ Servir avec du pain de maïs ou des petits biscuits qui accompagnent le thé.