

Recettes de cuisine

[Beans du dimanche matin](#)
[Chili Con Carne](#)
[Super Sauce à spaguetti](#)
[Hoummos et tahini](#)
[Fish & Chips](#)
[Muffins aux tomates vertes](#)
[Salade de choux de style traditionnelle St-Hub](#)
[Salade de patates de style "Loaded"](#)
[Patates au four à la Clarisse](#)
[Osso Bucco à la Milanaise\(version simplifiée\)](#)
[Noix épicées](#)
[Cuisson au fumoir](#)
[Ceviche de Pescados](#)

Ébénisterie

[Pièces et autres réalisations diverses en bois](#)
[Outils et jigs](#)

Chili Con Carne



Ingrédients

- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 lb de boeuf haché
- 3 gousses d'ail broyées
- 4 c. à thé d'origan sèche
- 4 c. à thé de cumin moulu
- 4 c. à thé de poudre de chili
- 1 boîte 28 on. de tomates en cubes
- 2 c. à thé de Bovril au boeuf
- 2 c. à thé de sauce soya
- 1 c. à thé de piment fort broyé
- 1 boîte 19 on. de haricots rouges
- 1 tasse de maïs en grain (Niblets)
- 2 c. à soupe de farine de maïs

1. Faire revenir l'oignon haché dans l'huile d'olive avec le céleri haché. On pourrait aussi ajouter ici un piment vert.
2. Ajouter ensuite le boeuf haché et faire cuire complètement. On ajoutera ici l'ail et les assaisonnements. Soudr la farine de maïs et mélanger bien le tout.
3. Ajouter les tomates en cubes, le Bovril et la sauce soya. Continuer la cuisson à feu doux pendant 30 minutes.
4. Incorporer les haricots rouges et le maïs en grain et poursuivre la cuisson encore 20 minutes.
5. Servir dans un grand bol. Mettre du cheddar râpé et de la crème sûre sur le dessus du chili.