



## **Chili sans haricot (à la mijoteuse)**

**910 g (2 lb) de bœuf haché maigre à 90 %**  
**30 ml (2 c. à s.) de pâte de tomate**  
**1 oignon jaune, tranché finement**  
**3 poivrons, n'importe quelle couleur, hachés finement**  
**4 grosses gousses d'ail, émincées**  
**225 g (8 oz) de piments chili verts en dés en boîte**  
**410 g (14,5 g) de tomates grillées en dés en boîte**  
**425 g (15 oz) de sauce tomate**  
**30 ml (2 c. à s.) de chili en poudre**  
**30 ml (2 c. à s.) de cumin moulu**  
**30 ml (2 c. à s.) d'origan séché**  
**7 ml (1½ c. à thé) sel cachère**  
**5 ml (1 c. à t.) de poivre noir moulu**  
**Garnitures préférées pour chili, pour garnir**

Dans une grande poêle, faire revenir le bœuf à feu moyen-vif en défaisant les morceaux. Transférer le bœuf dans une mijoteuse et incorporer les ingrédients restants. Couvrir et cuire le chili à chaleur basse de 6 à 8 h. Mélanger le chili et ajouter les garnitures avant de servir. Donne 4 à 6 portions.

*Recette et photo gracieusetés d'April Anderson*