

## *Chili con carne*

2 C. à thé d'huile

1 c. à thé de beurre

1 lb de steak haché

2 oignons hachés finement

1/2 tasse de céleri haché

10 oz. de tomates en conserve

10 oz. haricots rouges égouttés en conserve

sel, poivre

1 C. à soupe de moutarde

1 C. à soupe de poudre de Chili

1 C. à thé de paprika

1 C. à thé sel d'ail

Dans un grand poêlon faites chauffer l'huile et fondre le beurre; Faites cuire à feu doux, le bœuf, les oignons et le céleri.

Ajouter les autres ingrédients.

Laisser mijoter à feu doux 25-30 min.