

## Chili Cincinnati

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- SPAGHETTI	600 g
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- OIGNON(S)	1
- FILET AMERICAIN	500 g
- CHILI (ÉPICE)	1.5 c à café
- CANNELLE	0.5 c à café
- POIVRE DE CAYENNE	1 pincée
- TOMATES PELEES	2 petites boîtes
- HARICOTS ROUGES	400 g
- SEL	
- CREME FRAICHE	8 c à soupe

### Recette:

- Emincez l'oignon finement.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud et l'huile d'olive pendant 3 minutes.
- Ajoutez le filet américain, le chili, la cannelle et le poivre de Cayenne. Ecrasez à la fourchette et remuez pendant 3 minutes. Incorporez les tomates pelées avec un peu d'eau. Concassez-les à la cuillère. Salez.
- Laissez mijoter pendant 20 minutes sur feu doux.
- Ajoutez finalement les haricots rouges égouttés et laissez encore mijoter 10 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée le temps nécessaire.
- Egouttez-les.
- Servez les spaghettis dans des assiettes creuses nappés de cette sauce épicées et d'une cuillère à soupe de crème.

