



# CHILI KÉTO MAISON

## Ingrédients

- 2 livres de boeuf haché
- 2 branches de céleri
- 1 boîte de tomates San Marzano
- 1 oignon
- 1 poivron vert
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de cumin
- 1/2 c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à thé de pâte de curry rouge

## Préparation

1. Hacher l'ail, l'oignon, le céleri, le poivron et les tomates dans l'Extra-chef.
2. Mettre tous les ingrédients dans l'autocuiseur et cuire au micro-ondes 45 minutes.
3. Servir avec du fromage râpé et de la crème sûre.

**PRÉPARATION : 4 MINUTES**  
**CUISSON : 45 MINUTES**