

Chili con carne

CUISIMAGES

Réf :
3002

Type :
Boeuf

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
110 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 8 personnes

- 350 g de steak haché
- 200 g de veau haché
- 100 g de lardons
- 250 g de haricots rouges égouttés
- 1 poivron rouge
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 400 g de tomates pelées
- 1 boîte de concentré de tomate
- 3 cuillères à café de cumin
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 cuillère à café de paprika en poudre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

CUISIMAGES

Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com



CUISICOURS

Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Pelez les oignons et l'ail. Lavez et épépinez le poivron. Mixez le tout.



Dans un faitout, faites chauffer l'huile d'olive et faites suer les oignons et le poivron mixés pendant 5 min sur feu doux en mélangeant.



Ajoutez les tomates égouttées et coupées finement. (gardez le jus des tomates)



Ajoutez ensuite les lardons, mélangez et faites blondir pendant 5 min.



Ajoutez le bœuf et le veau haché en petit morceau

Ajoutez ensuite les épices...

Puis les haricots rouges égouttés.

Versez le concentré et le jus des tomates.

Arrosez de 300 ml d'eau. Salez, poivrez, et mélangez le tout.

Couvrez et laissez mijoter sur feu doux pendant 1 h 30.



Conseils

Servez accompagné de riz blanc. Préparez ce plat la veille puis réchauffez-le. Idéal aussi pour congeler.

Variante Vins

Faugères