CHILI CON CARNE



Le chili con carne est devenu un classique de la semaine en France. Faites revenir la viande hachée avec les oignons. Ajoutez l'ail, le cumin, le paprika et le piment. Incorporez les tomates concassées et les haricots rouges égouttés.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 35 mins
- **Portions**: 4-6 personnes

Ingredients

- 500g de viande hachée de bœuf
- 1 boîte de haricots rouges égouttés (400g)
- 1 boîte de tomates concassées (400g)
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 poivron rouge en dés
- 2 cuillères à café de cumin
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- 1 pincée de piment de Cayenne
- Huile d'olive, sel, poivre

- Crème fraîche et cheddar pour servir

Préparation

Etape 1
Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajoutez la viande hachée et faites-la dorer. Ajoutez le poivron.

Etape 2
Ajoutez le cumin, le paprika et le piment. Incorporez les tomates et les haricots rouges. Laissez mijoter 30 minutes à feu doux.

Etape 3
Servez avec du riz blanc, de la crème fraîche et du cheddar râpé.