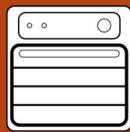


Chili Con Carne gratiné

Ce plat mijoté est une authentique recette texane à base de viande de bœuf, haricots rouges, tomates et poivrons. Il est délicatement relevé d'épices et gratiné au four.



Plats



Four



Photo SDV

Mise en place

La veille au soir mettre à décongeler le mélange de fromage en froid positif.

Mise en oeuvre

Remplir un plat type plat à gratin avec le chili, le filmer et chauffer au micro-ondes.
Parsemer de râpé.
Faire gratiner au four où à la salamandre.
Décorer et servir.

Suggestion

Vous pouvez préparer des plats et les réserver au froid positif.
Décorer avec des petits dés de tomates et de la coriandre ciselée.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CHILI CON CARNE	7270	300 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	30 g