Tex-Mex

F01105

Chili con Carne Amigos - 4 pers

Une recette bien parfumée à base de viande hachée, haricots rouges, poivrons et épices mexicaines. Le vrai goût du Texas !

Plats

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CHILI MIX' - ASSAISONNEMENT POUR CHILI C	6170	1 sachet
HARICOTS ROUGES	3658	1 Boite
Viande de boeuf hachée		500 g
Tomates concassées		400 g
Huile d'olive		1 trait
Poivrons verts		2 pièce
Oignons		1 pièce
Crême fraîche épaisse		20 ml

Mise en place

Laver et préparer les poivrons en ôtant pepins et nervures.
Emincer les poivrons en lanières.
Eplucher l'oignon et l'émincer finement.

Mise en oeuvre

1- Dans une sauteuse, saisir les poivrons et l'oignon émincés dans un filet d'huile pendant quelques minutes. Réserver.
2- Faire rissoler la viande pendant 2 à 3 minutes à feu vif dans la sauteuse.
3- Ajouter les poivrons et oignons réservés et la tomate concassée.
4- Verser le sachet de Chili Mix' Amigos, ajouter 100 ml d'eau. Mélanger et laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes environ.
5- Ajouter les haricots rouges égouttés et laisser mijoter encore quelques minutes pour les réchauffer.

Suggestion

Chili Express :
Pas le temps de cuisiner, pensez à notre mélange Poivrons et Oignons Grillés Amigos prêt à l'emploi.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr