

# 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 !



## 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. Réservoir.
- 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.

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
Crème fraîche épaisse		20 ml