

# 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. 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.

| 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     |