



Chili con carne facile

Plat principal

Très facile : 

Bon marché : 



Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 50 g de beurre
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail écrasées
- 500 g de bœuf haché
- 1 cuillère à café de Chili en poudre
- 2 cuillères à café de cumin en poudre
- 65 g de concentré de tomate
- 1 grosse boîte de haricots rouge égouttés
- 30 cl de bouillon de bœuf
- sel, poivre, persil pour décorer

Préparation :

Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre, et ensuite dorer doucement l'oignon et l'ail.

Incorporer le bœuf haché et laisser cuire doucement 10 min.

Mélanger le chili, le cumin, le concentré de tomates, et incorporer le tout au bœuf. Ajouter les haricots, le bouillon; saler et poivrer.

Couvrir, et laisser cuire 25 min au four (thermostat 6/180°C).



Recette proposée par Carolle



marmiton

Votre avis
compte beaucoup
pour nous !

Je donne mon a

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**