



Chili con carne

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g steak haché
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon émincé
- 600 g tomates pelées et coupées
- 600 g haricots rouges cuits
- 300 ml bouillon de boeuf (réalisé avec 1/2 bouillon cube)
- 6 cuil. à soupe purée de tomates
- 3 cuil. à café de cumin moulu
- 1 cuil. à café de coriandre de France
- 1 cuil. à soupe d'Origan
- 2 cuil. à soupe de Paprika doux
- 1 pincée de piment concassé
- 1 feuille de Laurier Bio en sachet
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 6 tours de moulin de Moulin à sel de Guérande

1. Chauffez l'huile dans une casserole et faites doucement frire l'oignon. Ajoutez le cumin, la coriandre, l'origan et la feuille de laurier. Laissez cuire pendant une minute pour faire ressortir les saveurs.
2. Ajoutez la viande hachée. Ajoutez le paprika, la purée de tomate et la pincée de piments concassés.
3. Ajoutez dans la casserole les tomates coupées, le bouillon de boeuf et les haricots rouges cuits. Diminuez le feu et laissez mijoter environ 20 minutes jusqu'à ce que la sauce ait épaissi et que la viande hachée soit cuite. Ajoutez le sucre et le sel.
4. Servez la préparation accompagnée d'une salade verte.

Astuce

Réalisez un délicieux Chili con carne en un tour de main avec le Mélange Malin Chili con carne à base d'herbes et d'épices telles que piment, coriandre et cumin.