

Chili con carne



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 g	Chili powder en boîte 215 g DUCROS	0032811
20 g	Cumin moulu en boîte 400 g CARAVELLE	0133568
700 g	Haricots rouges en boîte 4/4 AVRIL	0030296
20 centilitres	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
70 g	Jus de veau lié en boîte 750 g KNORR	0020647
350 g	Maïs doux Supersweet en grains sous-vide en boîte 3/1 BONDUELLE	0215289
5 pièces	Oignons	~
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
20 g	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Tabasco rouge en flacon verre 150 ml TABASCO	0091283
700 g	Tomate concassée en boîte 3/1 CIRIO	0022507
1.25	Viande de bœuf haché	~

Étapes de préparation

- 1 Préparer les oignons en les éminçant finement.
- 2 Chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse, puis faire suer les oignons à feu vif. Ajouter la viande hachée et la purée d'ail et bien faire revenir ; assaisonner de sel et de poivre.

3

Ajouter la tomate concassée et le jus de veau puis laisser mijoter une vingtaine de minutes, rajouter les haricots rouges et le maïs. Mélanger en ajoutant le cumin et le chili en poudre. En fin de cuisson rectifier l'assaisonnement.

Astuce du chef

En accompagnement, vous pouvez proposer du riz.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saint-Guilhem-le-Désert rouge IGP 2016 en bouteille 75 cl LE LOUP DANS LA BERGERIE