

Chili con carne

DÉLICIEUX

Pour l'hiver

Humm !



Original

EXQUIS

Chili con carne

Mettez les haricots rouges secs dans une casserole avec 4 volumes d'eau. Portez à ébullition et laissez pendant 5 minutes. Éteignez le feu et couvrez. Laissez reposer pendant 1 heure. Dans une marmite, faites revenir les oignons et l'ail avec un peu d'huile d'olive et faites cuire pendant 5 minutes. Ajoutez le poivron émincé et faites revenir 5 minutes supplémentaires. Ajoutez les épices, le sel et le poivre. Ajoutez le bœuf haché, et mettez sur feu doux. Ajoutez les tomates épluchées et concassées. Laissez mijoter pendant 1 heure.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

750gr de bœuf haché
1 oignon
4 gousses d'ail
2 cás d'huile d'olive
2 cás de piment d'Espelette
1 cąc de paprika et de cumin
Origan
1 poivron rouge
750gr de tomates
250gr d'haricots rouges
Sel Poivre

