Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : facile **Temps de préparation : 10 minutes** **Temps de cuisson : 10 minutes**



CHILI CON CARNE EXPRESS

Ce chili con carne express est parfait pour un repas rapide, réconfortant et bien relevé sans passer des heures en cuisine !

- **Le Bœuf** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Boeuf haché mariné (paprika, cumin, pincée de piment)
150g



1 boite d'haricots rouge
120 grs égouttés



Gousse d'ail
1



Oignon rouge
1 petit



Tomates concassées
100grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive, sel et poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites chauffer l'huile dans une petite poêle et faites revenir l'oignon puis l'ail jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez la viande hachée, salez, poivrez, et laisse cuire quelques minutes en l'émiettant.

ÉTAPE 2

Versez les tomates concassées, mélangez, puis ajoutez les haricots rouges.

ÉTAPE 3

Laissez mijoter 5 à 8 minutes à feu doux pour que les goûts se mélangent.

ÉTAPE 4

Goûtez et ajustez l'assaisonnement.



CONSEILS ET ASTUCES

Garnir à votre goût : Vous pouvez ajouter du maïs et de la coriandre