



CHILI CON CARNE

Descriptif de notre plat

Il s'agit d'une barquette de chili con carne, prête à être réchauffée.

L'accompagnement est au choix: pâtes ou riz.

La viande de bœuf est, bien sûr, issue de notre élevage. Elle est sans antibiotiques, sans OGM et sans facteur de croissance.

Nos conseils de dégustation

Au micro-onde :

Enlever l'opercule du plat, le placer dans le four micro-onde avec un verre d'eau. Laisser chauffer pendant 2 à 3 minutes environ.

Au four :

Enfourner pendant 15 minutes à four chaud thermostat 150°C après avoir enlevé l'opercule.

Bon appétit !

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de viande hachée de bœuf sans antibiotique issue de notre élevage
- 180 g d'oignons hachés
- 2 cuillères à soupe de chili
- 2 gousses d'ail
- 400 g de pulpe de tomates
- 400 g de haricots rouges cuits
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- Sel, poivre

LA PRÉPARATION

- Mettre un filet d'huile puis ajouter les oignons émincés et les laisser revenir quelques minutes jusqu'à qu'ils deviennent translucides
- Incorporer les gousses d'ail
- Saler et poivrer
- Ajouter la viande hachée puis mélanger
- Une fois la viande pré-cuite, ajouter la pulpe de tomate et les deux cuillerées à soupe de concentré de tomates.
- Ajouter le chili, et les haricots rouges puis mélanger le tout.
- Saler et poivrer.
- Laissez mijoter pendant 20 minutes

