



Chili con carne

Descriptif de notre plat

Il s'agit d'une barquette de Chili con carne composé de viande de bœuf sans antibiotiques issue de notre élevage.

C'est un plat parfait à manger en famille et avec des amis autour d'une table.

Nos conseils de dégustation

Au micro-onde : réchauffer pendant 2 minutes après avoir enlevé l'opercule

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

Bon appétit !

INGRÉDIENTS POUR 4/5 PERSONNES

500 g de viande hachée de boeuf sans antibiotique

issue de notre élevage

180 g d'oignons hachés

7 cuillères à soupe de chili

2 gousses d'ail

400 g de pulpe de tomate

400 g de haricots rouges cuits

2 cuillères à soupe de concentré de tomate

Sel, poivre

LA PRÉPARATION

Appliquer un filet d'huile puis ajouter les oignons émincés et les laisser revenir quelque minute jusqu'à que ça devienne translucide.

Ensuite incorporer les gousses d'ail puis saler et poivrer.

Y ajouter les viandes sans antibiotique issue de notre élevage puis mélanger.

Une fois la viande précuite, ajouter la pulpe de tomate et les deux cuillères à soupe de concentré de tomate.

Ajouter le chili, et les haricots rouges puis mélanger le tout.

Saler et poivrer.

Laissez mijoter pendant 20 minutes

Bon appétit !