

CHILI CON CARNE



QUANTITÉ : 15 personnes.

Les ingrédients du Chili

- 3 BOÎTES DE 500GR HARICOTS ROUGES



- 1KG DE VIANDE HACHEE



- 3 OIGNONS



- COULIS DE TOMATE



- 3 BOÎTES DE TOMATES ENTIERES



- AIL



- SEL, POIVRE



- HUILE D'OLIVE



- EPICES MEXICAINES

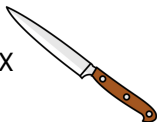


Le matériel pour le Poulet :

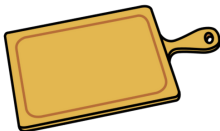
- FAIT-TOUT



- COUTEAUX



- PLANCHE A DECOUPER



PRÉPARATION

- Eplucher et couper les oignons
- Couper l'ail, finement
- Dans le fait-tout, mettre un peu d'huile
- Faire revenir les oignons
- Ajouter la viande et l'ail
- Ajouter les tomates entières et le coulis
- Egoutter 3 boîtes de haricots rouge
- Ajouter les haricots avec le reste
- Assaisonner à votre goût
- Laisser mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes

Ce plat peut être accompagné de riz, ou simplement de pain.

DEGUSTEZ !!!!!