



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

CHILI CON "LA VACHE QUI RIT"

VIANDE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 min

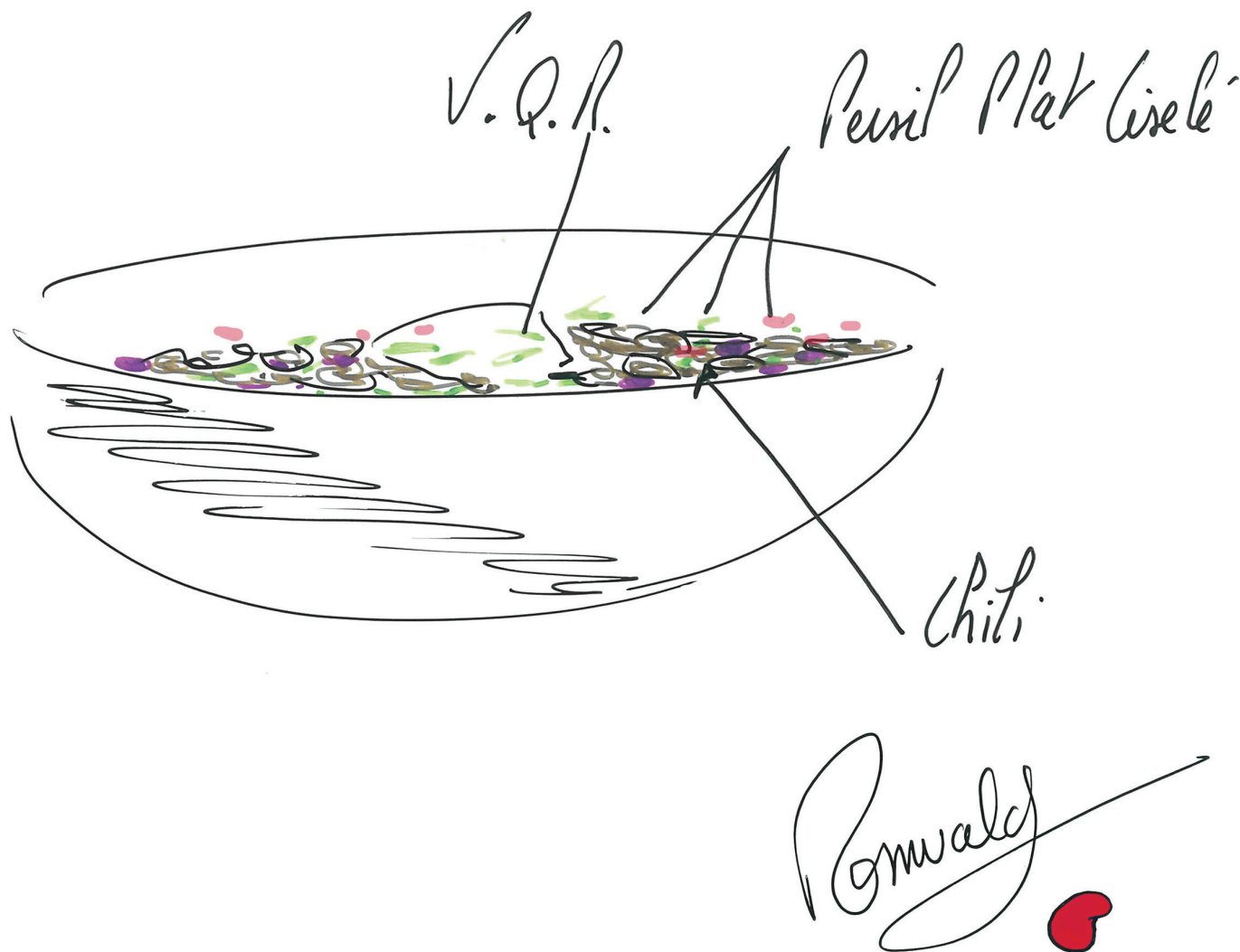
Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients

- huile d'olive
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 carotte
- 500 g de bœuf haché
- 1 poivron rouge
- 1 c. à café de piment
- 1 c. à café de cumin en poudre
- 1 c. à café de paprika
- 80 g de concentré de tomate
- 1 boîte de haricots rouges
- 6 portions de La Vache qui rit
- persil plat

Préparation

- 1 Dorez à l'huile l'oignon, l'ail, la carotte et le poivron rouge en petits cubes. Ajoutez le bœuf haché puis le sel et les épices. Terminez avec le concentré de tomate.
- 2 Cuire quelques minutes puis versez la boîte de haricots rouges et le bouillon. Enfournez 25 minutes.
- 3 Vérifiez l'assaisonnement puis dressez. Posez une portion de La Vache qui rit au centre de chaque assiette et terminez avec le persil plat ciselé.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

