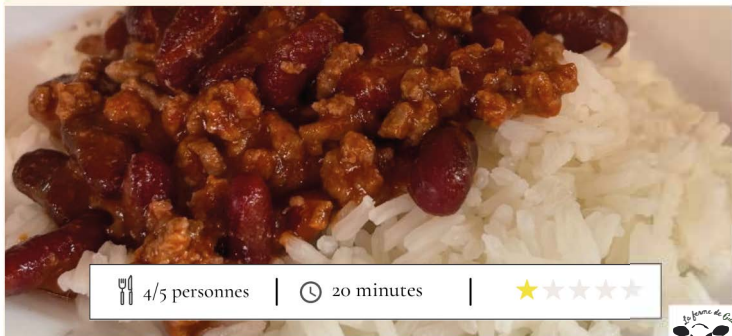


Chili Con Carne de Guichet



4/5 personnes



20 minutes



Ingredients

- 1 oignon
- 500 gr de viande hachée de bœuf de la Ferme de Guichet
- 390 gr de sauce tomate concassée
- 500 gr d'haricots rouges égouttés
- 250g de riz
- épices à Chili (cumin, origan, piments et tabasco) selon votre goût

Recette

1. Rincer le riz à l'eau froide. Faire bouillir 2 L d'eau avec 1 cuillère de gros sel, ajouter le riz et porter à petite ébullition (sans couvercle) pendant une dizaine de minutes.
2. Pendant ce temps, faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon finement haché, puis ajouter la viande hachée et remuer pendant 5-6 mn.
3. Ajouter le cumin, l'origan, les piments, le Tabasco (plus ou moins selon votre goût), les haricots rouges et la sauce tomate concassée. Saler, remuer et mettre sur feux doux.

Simple et très rapide
Bon appétit