

Chili con carne, version Cookeo



Pour 4 personnes :

500 g de viande hachée

1 boîte 4/4 de haricots rouges

1 boîte 1/2 de tomates concassées

1 poivron vert et orange

2 carottes

1 sachet d'épices pour chili + Huile d'olive

- En mode « Dorer », faire chauffer un peu d'huile dans la cuve du Cookeo. Y faire revenir la viande hachée, le poivron épépiné et émincé, ainsi que les carottes pelées et coupées en petits dés pendant 5 minutes.
- Ajouter les haricots rouges égouttés, la boîte de tomates concassées, le sachet d'épices à chili et 1/2 boîte de tomates concassées remplie d'eau. Mélanger brièvement.
- Fermer le couvercle et programmer 5 minutes, « sous pression ».
- Servir avec un peu de riz !

Sandra