

CHILI CON CARNE

Nouvelle recette



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h 05 min - **Matériel :** -

Ingédients : 6 personnes

- 1 carotte (100 g) - 1 poivron rouge (150 g) - 1 petit piment piquant - ½ branche de céleri - 1 gros oignon coupé en 4 - 500 g de boeuf haché - 400 g de haricots rouges en conserve - 400 g de tomates pelées - 2 gousses d'ail dégermées - 50 ml d'huile d'olive - 1 c.s. de concentré de tomates - 1 c.s. de cumin en poudre - 1 c.c. de cannelle en poudre (facultatif) - quelques feuilles de coriandre - sel, poivre du moulin

1. Installez la cuve en métal. Ajoutez l'oignon et lancez le programme EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer). Rabattez puis versez l'huile d'olive avec l'ail pressé, la carotte et lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/120 °C.

2. Ajoutez ensuite les tomates pelées avec leur jus, le concentré de tomates, la viande hachée, le poivron, le piment, le céleri, les épices, le sel et le poivre et lancez le programme MIJOTAGE pour 50 minutes. À la fin, ajoutez les haricots et relancez le programme MIJOTAGE pour 10 minutes.

3. Servez le chili avec quelques feuilles de coriandre fraîche et du riz en accompagnement.

Astuce du chef :

Vous pouvez hacher votre viande à l'aide du programme ROBOT : déposez la viande coupée en gros dés dans la grande cuve transparente, munie du couteau métal. Mixez pendant 30 secondes environ.

Modifiée le 25/08/16

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »