





## Plat au four mexicain et chips tortilla



## Ingrédients pour 4 Personnes

500 g de boeuf haché 2 carottes

branches de céleri

1 oignon

400 g de haricots rouges

400 g de ELVEA Cubes de tomates pelées
2 cuillères à soupe de ELVEA Double concentré de tomates

100 g de fromage râpé 0,25 chips tortilla nature

> beurre huile d'olive poivre sel

## Préparation

- Pelez et hachez l'oignon. Rincez le céleri, coupez-le en bâtonnets. Grattez les carottes et coupez-les en cubes. Rincez les haricots et égouttez-les dans une passoire.
- Faites revenir le haché, tout en remuant, dans une poêle sans matière grasse, retirez-le de la poêle et laissez-le soigneusement égoutter sur du papier cuisine.
- Réchauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez les carottes et le céleri et mélangez soigneusement. Laissez cuire pendant quelques minutes à feu doux.
- Ajoutez le haché, la purée de tomates, les cubes de tomates et les haricots et mélangez soigneusement. Laissez mijoter pendant 15 minutes à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement en poivre et sel.
- Préchauffez le gril du four. Munissez-vous de 4 ramequins beurrés et versez-y le mélange.
- Parsemez généreusement de chips tortilla et de fromage râpé et placez pendant quelques minutes sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

