Elvea, L'Italie chez vous

Plat au four mexicain et chips tortilla

Ingrédients pour 4 Personnes

500 g de	boeuf haché
2	carottes
4	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.