Elvea, L'Italie chez vous

Chili con carne avec tortilla chips et crème épaisse

Ingrédients pour 4 Personnes

400	g de	haché mélangé
400	g de	haricots kidney
1		poivron rouge
1		poivron jaune
1		oignon rouge
1	boîte de	ELVEA cubes de tomates pelées
2	cuillères à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
4		tomates roma
4	gousses d'	ail
0,50		piments chili
0,50	cuillères à café de	flocons de chili
1	cuillère à café de	cumin
1	cuillère à café de	poudre de poivron
1	cuillère à café de	curcuma
1	cuillère à café de	cannelle
1	cuillère à café de	coriandre en poudre
1	cuillère à café de	poivre
1	cuillère à café de	sel
1	cuillère à soupe de	miel

Voor de afwerking

coriandre
crème aigre
chips tortilla nature

Préparation

1. Émincez finement l'oignon et l'ail. Saisissez-les dans une grande casserole. Ajoutez la viande hachée et toutes les épices. Écrasez la viande hachée en petits morceaux. Faites cuire le tout jusqu'à ce que la viande hachée soit presque prête.

2. Détaillez les poivrons et les tomates en cubes et ajoutez-les à la préparation. Incorporez le concentré de tomates et le miel. Après quelques minutes, déglacez avec les cubes de tomates. Remplissez la boîte à demi d'eau et ajoutez-la ensemble avec les haricots kidney égouttés.
3. Laissez mijoter le tout à feu doux pendant environ 20 min. Plus vous laissez mijoter, plus les saveurs s'épanouiront. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
4. Répartissez le chili con carne dans des assiettes profondes. Finalisez avec les tortilla chips, la crème épaisse et la coriandre.

Info recette: Chloé Kookt