



# CHILI

# CON CARNE

## INGRÉDIENTS (pour quatre personnes)

- 1 oignon
- 2 poivrons rouges
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 500 g de viande hachée bœuf et porc
- 200 g de haricots verts
- 1 sachet mélange d'épices chili con carne
- 200 ml d'eau
- 800 g d'haricots rouges en conserve
- 1 cuillère à café de paprika en poudre
- Wraps
- 1 sachet de fromage râpé

## USTENSILES

Barbecue à gaz  
Poêle à paella

1

Coupez l'oignon et le poivron en morceaux et faites chauffer pendant ce temps l'huile de tournesol dans la poêle à paella. Faites-y revenir la viande hachée à feu moyen/élevé pendant environ 3 minutes.

2

Ajoutez l'oignon et le poivron et faites-les cuire pendant environ 3 minutes.

3

Ajoutez les haricots verts et faites-les cuire pendant environ 3 minutes.

4

Ajoutez le mélange d'épices et l'eau, remuez pour mélanger le tout et faites bouillir. Baissez le feu à faible température et laissez le mélange mijoter pendant environ 5 minutes supplémentaires.

5

Enfin, ajoutez les haricots rouges et faites chauffer pendant quelques minutes. Si nécessaire, assaisonnez le mélange de viande hachée avec du sel et du poivre.

6

Servez le chili con carne dans un bon wrap avec du fromage. Vous pouvez éventuellement le réchauffer un peu plus dans la poêle à paella.

Bon appétit !