

CHILI CON CARNE



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

Préparation:

- Retirez les graines des poivrons puis coupez-les en petits morceaux. Pelez l'oignon, coupez-le en petits morceaux. Pelez les gousses d'ail et dégermez-les.
- Mettez le poivron rouge, le poivron vert, l'oignon et l'ail dans le bol, mixez 5 sec/vitesse 5. Raclez les parois à l'aide de la spatule.
- Ajoutez l'huile d'olive, le bœuf haché, le cumin et le paprika, faites cuire 5 min/120°C/sens inverse/vitesse 1.
- Ajoutez le coulis de tomates, salez, poivrez, prolongez la cuisson 8 min/120°C/sens inverse /vitesse 1.
- Ajoutez les haricots rouges et le maïs, faites cuire 5 min/110°C/sens inverse/vitesse 1. Transvasez le chili dans un plat, parsemez de coriandre et servez aussitôt.