



BIO



6 PORTIONS



2 H 15

CHILI CON CARNE

Une recette de la cuisine centrale de Cazouls-lès-Béziers

INGREDIENTS



- 480 gr Bœuf égrené bio
- 30 gr Cumin en poudre
- 90 gr haricot rouge sec
- 30 cl d'huile d'olive bio
- 90 gr de maïs bio
- 108 gr d'oignon bio
- 30 gr Origan bio
- 108 gr de poivron rouge bio
- 108 gr de tomate rouge bio

PRÉPARATION



1. Hacher les oignons et les faire revenir dans l'huile d'olive pendant 10 mn ensuite ajouter la viande et remuer pendant 5-6 mn.
2. Ajouter le cumin, l'origan. Saler, remuer consciencieusement et mettez sur feu doux. Mouiller avec le bouillon, ajouter tomates et poivron coupé en dés et laisser mijoter pendant 1 heure.
3. Ajouter les haricots égouttés, le maïs et laisser cuire encore une heure.
4. Ajouter du tabasco pour les amateurs
5. Servir avec du riz blanc

Avec la cuisine centrale de Cazouls-lès-Béziers, découvrez une recette gourmande pour régaler toute la famille.



Cazouls
lès **Béziers**