

# Chili con carne au thermomix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 31 min	Durée : 41 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 13	Etapes : 8	Astuces : 13	

## Ingrédients

700G de viande hachée de boeuf  
700G de haricots rouges en boîte  
500G de tomates pelées  
3 gousse d'ail  
2CàS d'huile  
4 épices (poivre, noix de muscade, clous de girofle, cannelle)  
1 oignon  
1 poivron rouge  
1 poivron vert  
Cumin  
Origan  
Piment rouge  
Sel et poivre

## Etapes

Découvrez une spécialité sud américaine, en cuisinant au thermomix ce ragout de viandes épicé:

Â»

Eplucher l'oignon et l'ail, les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Couper en 2 les poivrons, puis les épépiner.

Â»

Ccouper les grossièrement et les mettre dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule.

Â»

Mettre l'huile et régler 6 minutes sur 70°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

Ajouter la viande hachée de boeuf et cuire 15 minutes en fonction sens inverse en vitesse mijotage sur 70°C.

Â»

Ajouter les tomates pelées, le cumin , les 4 épices, l'origan, le piment rouge, le sel, le poivre et régler 10 minutes sur 70°C à la vitesse mijotage en fonction sens inverse.

Â»

5 minutes avant la fin de la cuisson, mettre les haricots rouges dans le bol du thermomix et finir la cuisson.

Régalez-vous avec ce plat texan préparer rapidement grâce au TM31, TM5 et TM6. Miam ;)