

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 ;)