

CHILI CON CARNE AUX CAROTTES

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 60 minutes
Pour 4 personnes	1 grande casserole

Ingrédients :

400 gr de hachis de bœuf
4 carottes*
2 boîtes de tomates pelées**
2 boîtes de haricots rouges**
2 gros oignons*
1 cuillère à café de paprika
1 pincée de piment doux
Ail, sel, poivre, huile d'olive**
300 gr de riz de Camargue $\frac{1}{2}$ complet**

Préparation :

- 1 - Laver, éplucher les carottes et les oignons ; les couper en petits morceaux.
- 2 - Faire suer les oignons avec un peu d'ail dans une grande casserole et ajouter le hachis de bœuf.
- 3 - Ajouter les tomates pelées, les écraser, puis ajouter les épices, saler et poivrer.
- 4 - Laisser cuire 45 minutes à couvert.
- 5 - Faire cuire le riz 25 minutes dans l'eau bouillante salée.
- 6 - Egoutter les haricots rouges et ajouter à la préparation puis laisser cuire 15 minutes.
- 7 - Déguster bien chaud en mélangeant le riz et le chili.

* Produits disponibles dans votre Panier Bio

** Produits disponibles chez Panier Naturel