



Chili Con Carné Gratiné

Ingrédients (pour 4 personnes)

350g de viande hachée
1 oignon
1 gousse d'ail
1/2 poivron
70g de concentré de tomates
190g de sauce tomate
50cl de bouillon de Boeuf
450g de haricots rouges
2 pincées de paprika
1 pincée de cumin
110g de chorizo
160g de cheddar râpé

Dans un faitout, faire fondre le beurre, puis faire revenir l'oignon émincé, l'ail écrasée et le poivron coupé en lamelles.

Ajouter la viande hachée et laisser cuire environ 5 minutes.

Ajouter le bouillon, ainsi que le concentré de tomate, la sauce tomate, le paprika et le cumin et laisser cuire pendant 15 minutes,

Préchauffer votre four à 180°.

Ajouter les haricots rouges rincés. Saler, poivrer. Mélanger.

Laisser mijoter 5 minutes et verser le chili dans 4 minis plats allant au four.

Couper le chorizo en fines rondelles et les déposer sur le chili.

Parsemer de cheddar râpé et mettre au four pendant 10 minutes.

Servir dès la sortie du four.