

Chili con carne au porc

Recette proposée par Véro, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 1h30 Cuisson: 30 minutes



Les ingrédients:

- 1 boîte d'haricot rouge de 200g
- 1 boîte de tomate pelé de 200g
- 1 petite boîte de maïs de 140g
- 3 grains d'ails
- 1 petit morceau de gingembre
- sel - poivre - thym - curry - curcuma
- 1 grosse carotte
- 2 oignons
- 1/2 poivrons rouge - jaune - vert
- 500g de viandes de porc

Comment faire:



1) Écraser dans un mortier, ail-sel-poivre-thym-gingembre -



2) Couper tous les ingrédients en petits cube: carotte, oignons, poivrons rouges-vert-jaune, viande -



3) Dans une cocotte, faite chauffer un peu d'huile pour Faire revenir dans l'ordre: la viande avec les épices écrasés, le curcuma, le curry les oignons - la carotte - les poivrons -



4) Égoutter la petite boîte de maïs, le rajouter au mélange, puis la boîte de tomate et les haricots rouge. Rajouter un peu d'eau si nécessaire puis laisser mijoter pendant 10 minutes -



5) C'est prêt ! Bonne recette -

Le petit plus

Accompagnement idéal : riz blanc

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !