

Chili Con Carne  
RECETTE

## Chili Con Carne



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

50 min

INGRÉDIENTS

9 produits

FAIRE

6 portions

Un Chili Con Carne ? Oui mais avec la touche Ben's Original™. L'association du boeuf, du riz, des haricots rouges avec sa sauce Chili ne vous laissera pas indifférent.

PARTAGER

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

## INGRÉDIENTS

- Riz long grain Ben's Original™ (sachets 3 x 125g)
- 200g de bœuf haché

- 1 grosse boîte de Haricots rouges (800g)
- 1 boîte de pulpe de tomates en dés
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 gros oignon
- 1 sachet épices Chili
- 3 càs d'huile d'olive

## PRÉPARATION

1. 1  
Épluchez et émincez l'oignon
2. 2  
Lavez, épépinez et émincez les poivrons
3. 3  
Égouttez et rincez les haricots rouges
4. 4  
Faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive 2 mn
5. 5  
Ajoutez le bœuf et remuez, laissez dorer la viande 5mn
6. 6  
Ajoutez les poivrons, remuez et laissez-les fondre encore 5mn
7. 7  
Ajoutez les haricots rouges les tomates et les épices chili
8. 8  
Laissez mijoter, à feu doux, 30 mn
9. 9  
Faites bouillir un grand volume d'eau salée dans une casserole, plongez-y les sachets de riz et laissez cuire pendant 14 mn
10. 10  
Egouttez le riz, servez aussitôt avec le chili

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

- Valeur énergétique 131kcal 556kj
- Matière grasse 0,5g
- dont acides gras saturés 0,1g
- Glucides 29g
- dont sucres 0,5g
- Fibres alimentaires 0,5g
- Protéines 2,8g
- Sel 0,01g

## CATÉGORIES:

[Boeuf](#), [Facile](#), [Riz Long Grain](#)

## PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI



### [Dos de cabillaud aux légumes du soleil](#)

Temps

50 min

Ingrédients

8 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



### [Sauté de dinde aux poivrons et riz Basmati](#)

Temps

40 min

Ingrédients

12 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



### [Salade d'été riz basmati](#)

Temps

15 min

Ingrédients

9 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

---

**Source URL:** <https://be.bensoriginal.com/recettes-de-riz/chili-con-carne>