



## Chili Con Carne au Cookeo



**PRÉPARATION**  
10 MIN



**CUISSON**  
10 MIN



**COUVERT**  
4 PERSONNES

### Ingrédients

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 800 g de viande hachée
- 2 oignons
- 750 g de tomates concassées
- 500 g de haricots rouges
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 cuillère à café de Piment d'Espelette
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre

### Instructions

1. Émincez les oignons, écrasez les gousses d'ail et les faire dorer avec l'huile d'olive et dans la cuve de votre Cookeo en mode dorer pendant environ 4 min. Remuez régulièrement avec une cuillère en bois
2. Pendant la cuisson, coupez les poivrons le lamelles
3. Ajoutez les poivrons coupés et laissez encore 3 min en mode dorer
4. Ajoutez la viande hachée, le piment d'Espelette, les haricots rouges et les tomates. Salez, poivrez et laissez encore 2 min en mode dorer
5. À la fin des 2 min, sélectionnez le mode rapide sur le Cookeo et programmez un temps de cuisson de 6 min
6. C'est prêt, vous pouvez savourer