

CHILI CON CARNE AVEC DE LA BOLOGNAISE DE MANNA



Recette pour 4 personnes – Temps de préparation: 20 minutes

INGRÉDIENTS

1 oignon	200 g maïs doux, en boîte
1 poivron rouge	200 g de haricots rouges en boîte
2 gousses d'ail écrasées	huile d'olive
1 pot de bolognaise Manna (690 g)	<u>Pour terminer:</u>
1 cc d'origan	1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
½ cc de cumin	1 cuillère à soupe de fromage râpé
1 cc de poudre de piment	nachos

PRÉPARATION

Hacher les oignons et les poivrons. Écraser les gousses d'ail.

Chauffer l'huile d'olive et cuire les oignons, le poivron et les gousses d'ail à l'étouffée.

Ajouter ensuite les haricots rouges et le maïs. Laisser mijoter doucement à découvert pendant quelques minutes.

Pour finir, ajouter une cuillère de crème fraîche épaisse et une cuillère de fromage râpé. Servir avec des nachos, des tortillas ou du riz.

