



>> Accueil > Recettes > Chili con carne facile

Chili con carne facile

Plat principal - Très facile - Bon marché

(382 votes)

[Alerte !](#)



[+ Ajouter votre photo](#)



Version
Imprimable



Ajouter à mon
carnet



Ajouter au planificateur
de menu



Ajouter à ma
liste de courses



Envoyer
à un(e) ami(e)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 50 g de beurre
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail écrasées
- 500 g de bœuf haché
- 1 cuillère à café de Chili en poudre
- 2 cuillères à café de cumin en poudre
- 65 g de concentré de tomate
- 1 grosse boîte de haricots rouge égouttés
- 30 cl de bouillon de bœuf
- sel, poivre, persil pour décorer

Préparation de la recette :

Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre, et ensuite dorer doucement l'oignon et l'ail.
Incorporer le bœuf haché et laisser cuire doucement 10 min.
Mélanger le chili, le cumin, le concentré de tomates, et incorporer le tout au bœuf. Ajouter les haricots, le bouillon; saler et poivrer.
Couvrir, et laisser cuire 25 min au four (thermostat 6/180°C).

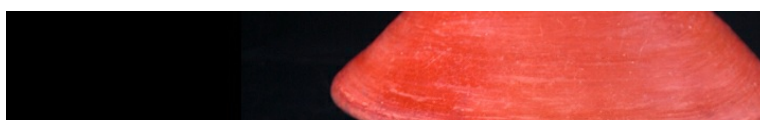
Remarques :

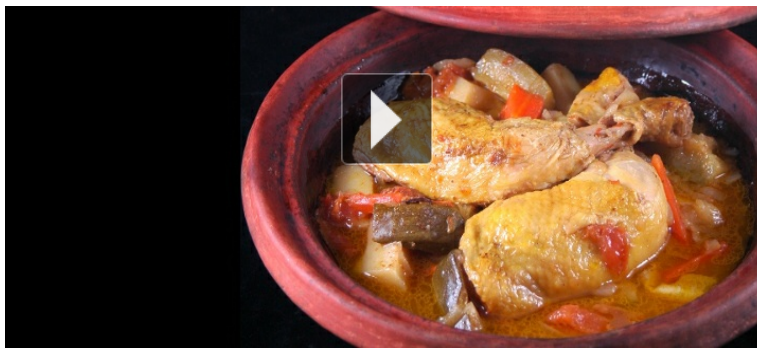
Si vous ne trouvez pas de Chili, vous pouvez utiliser une petite cuillère à café de poivre de Cayenne. Au moment de mettre au four, vérifiez que le bouillon arrive au raz de la préparation, au besoin, rajoutez un peu d'eau.

Découvrez la vidéo de la recette



Vidéos associées : Faire un tajine





Préparer un
bouillon de volaille



Réaliser des
makis originaux



Préparer une
soupe de poisson



Pour éviter le démarrage de vidéos automatiques, [créez votre profil](#)



Recette proposée par **Carolle**

[Voir les 382 commentaires](#)

Que boire avec... Chili con carne facile?



Avec votre recette nous vous recommandons un vin rouge sec corsé évolué, fin et boisé dominant, au nez ouvert et à la bouche aux tanins fins

- Un **rouge sec** d'appellation **Haut-médoc**, **Cabernet sauvignon d'australie** ou **Malbec d'argentine**

Disponible sur
App Store

Des accords pour toutes vos recettes avec **QBOM** sur iPhone
ou par email à queboire@qbom.fr. Réponse dans la minute !

Voir la sélection...



Tarte chocolat - poires
facile



Ramequins fondants
au chocolat



Far breton facile

Recettes similaires



Chili con carne rapide
Plat principal



Chili con carne made
in USA
Plat principal



Chili con carne
Plat principal

- Boeuf au riz espagnol
- Charlotte à la courgette et au cumin
- Les cannellonis de Mymy
- Samoussa rapide au boeuf
- Soupe de courgettes extra

- Boulettes de boeuf au saté
- Gratin de pâtes aux olives
- Moules au cidre et à la coriandre
- Soupe au pistou facile
- Tarte garnie au boeuf et à la tomate

Donnez une note :



Votre message :

Recopiez le code de
vérification :

4034

☐ Publier votre commentaire sur votre profil Facebook

ATTENTION : Chaque commentaire est relu -et corrigé si nécessaire- avant d'être publié. Le délai de validation est ainsi de 5 jours ouvrés maximum.

CHOSSES A FAIRE ET NE PAS FAIRE : Les commentaires sont faits pour donner votre avis sur cette recette **après l'avoir faite ou goûtée** (pas de commentaires "a priori"). Pas de "ce n'est pas la vraie recette des doubitchous comme le faisait ma grand-mère", ni de "ça a l'air vraiment pas bon, moi à votre place, je n'essaierai pas", encore moins de "j'ai beau essayer avec du sucre, je n'aime toujours pas le céleri", ni de "cette recette de tartiflette est un peu grasse"...

Merci également de **ne pas utiliser cet espace pour poser des questions, ni pour répondre à d'autres commentaires ! :-)** Pour cela, vous pouvez utiliser [notre forum](#).

+ Ajouter un commentaire

5/5

lignet3007

Une recette au top qui réglera vos convives ! A refaire !

[avis du 06/02/2016 sur la recette Chili con carne facile](#)

5/5

emmanuelle_459

Très facile et rapide et au final très bon ! A refaire !

[avis du 05/02/2016 sur la recette Chili con carne facile](#)

5/5

heuk

Très bon, j'ai remplacé le piment Chili par du piment d'Espelette, moins fort. Avec du riz nature à côté. A refaire, même les enfants en ont mangé.

[avis du 03/02/2016 sur la recette Chili con carne facile](#)

5/5

ceceanto2013

Bonne recette, rapide et économique. Moi j'ai ajouté une petite boîte de maïs pour avoir un côté fraîcheur.

[avis du 03/02/2016 sur la recette Chili con carne facile](#)

4/5

Jeunesse77

SUPER

[avis du 01/02/2016 sur la recette Chili con carne facile](#)

Voir les 382 commentaires



Mon carnet de recettes

Je peux stocker et organiser mes recettes, mes commentaires, créer des menus, etc.

Connexion

Créer mon carnet

Trouver une recette

Mots-clés

Rechercher

Sur le feu...

Vous cherchez : gâteau, filet mignon, poulet, quiche, saumon, courgette

Les tendances qui flambent : Crêpes, cake, gâteau, chocolat, poulet

Dernières recettes : Taboulé de fruits d'hiver, Tartelettes mousse de saumon, Fromage crémeux au soja & sésame à partager

Nouveautés



Peace mémé : Des tisanes qui font du bien !



30 recettes crousti-moelleuses !

Suivez nous...

... dans votre boîte mail

Ne manquez plus nos astuces, buzz, bons plans et dernières tendances en les recevant par mail

... sur les réseaux sociaux



J'aime 978 771



Follow



Suivre le flux...



Suivez nous sur Pinterest



Suivez-nous sur Instagram



Suivez-nous sur YouTube

Convertisseur

°F / °C

gr / oz

Tasses / ml

°F :

°C :

°F = °C

°C = °F

Sondage

Votre recette du mois de février est :

- ☐ légère
- ☐ conviviale
- ☐ pour se réchauffer
- ☐ pour finir les restes
- ☐ c'est une soupe !

Marmiton Magazine



Mangez mieux
avec le Mag 27
et son supplément Mieux
Manger intitulé "Vive le
gras" à découvrir dès
maintenant en kiosque

[Lire la suite >](#)

A VOIR AUSSI

Boulettes a la viande facon maison
Herbes Folles
Mayonnaise au yaourt
Muffins coeur fondant chocolat

Oeuf au plat savoyard
Pizza oeuf viande hachee
Poulet basquaise facile
Poulet fajitas

Recette saute de porc et boeuf aux pates
Recette tarte nicoise aux oignons
Recettes muffins au chocolat surprise
Recettes papillotes de rouget a l ananas
et au rhum

Samoussa au saumon fume
Vidéo Techniques Culinaires Theme
fruits

Tous droits réservés Marmiton.org, 1999-2016 □ Pour nous contacter, poser une question, □ [cliquer ici](#) ! □ Flux RSS & widget □ Espace communication □ Recrutement □ Mentions légales □ Charte
Marmiton □ Notifications □ Données personnelles □ Conditions Générales d'Utilisation □ Vos questions □ Annonceurs □ Journalistes □ Observatoire de la cuisine

Nouveauté Nen ratez plus une miette ! Soyez informés de nos **dernières actus** et de nos **bons plans** dès qu'ils sortent :-)