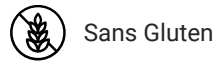


metro



Boeuf au Chili

Évaluer cette recette ★★★★★ ☆ 20 Votes



Sans Gluten

4 | 0:15 | 0:30 | 0:45
SERVINGS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 Oignon rouge, haché

15 ml Beurre
(1 c. à soupe)

15 ml Huile
(1 c. à soupe)

450 g Boeuf haché
(1 lb)

1 Poivron vert, coupé en dés

30 ml Poudre de chili
(2 c. à soupe)

250 ml Tomates en conserve en dés, égouttées
(1 tasse)

Préparation

Dans une casserole, faire revenir les oignons dans un mélange beurre/huile.

Ajouter le boeuf haché et faire revenir 5 minutes.

Ajouter le reste des ingrédients, porter à ébullition et mijoter 10 à 15 minutes.

Source : Metro

Accords vins et mets



Aromatique et souple

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).
Catégorie de produits : vin rouge.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

565 ml Haricots rouges en conserve, égouttés
(2 1/4
tasses)

Au goût, sel et poivre noir



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
