

# Chili con merguez recette cookeo



## Chili con merguez recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

8 merguez

1 grosse boîte d'haricots rouges

1 petite boîte de tomates pelées

100 g de poivrons congelés ou poivrons frais

**1 cube de bouillon de bœuf**

**1 petite boîte de maïs**

**1 oignon**

**1 petite boîte de concentré de tomates**

**Sel**

**Poivre**

**2 cuillères à soupe d'épices à Chili**

## **Préparation**

**Coupez l'oignon en morceaux.**

**Egouttez et rincez les haricots rouges et le maïs.**

## **Mode dorer**

**Faites revenir les merguez pendant 2 mn puis ajoutez les morceaux d'oignons et les poivrons.**

**Ajoutez le maïs, la boîte de tomates pelées.**

**Saupoudrez avec les épices à Chili.**

**Versez un bouillon composé de 200 ml d'eau, d'un cube de bouillon de bœuf émietté.**

**Cuisson rapide ou sous pression**

**Programmez 4 mn**

**Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates puis mélangez et servez chaud**

**Des Milliers de livres,  
de formations à télécharger**



**1TPE.com**