

Mac and cheese chili au Brugge Vieux, poivron et haché

Ingredientien:

- 1 oignon jaune
- 1 gousse de l'ail
- 2 carottes
- 1 poivron rouge
- 1/2 cube bouillon de boeuf
- 300g haché mélangé
- 1 sachet épices tex mex
- 70g concentré de tomates
- 200g spirellis complets bio
- 100g Brugge Vieux
- 80g haricots rouges
- 125g crème épaisse
- huile
- sel
- poivre noir

Préparation:

1. Pelez l'oignon jaune et l'ail et émincez-les. Lavez les carottes. Vous pouvez les éplucher, mais ce n'est pas nécessaire. Coupez les carottes et le poivron en petits dés de 0,5 cm.
2. Diluez le bouillon dans 500 ml d'eau.
3. Nous préparons ce chili dans une seule casserole, choisissez donc en une qui puisse contenir tous les ingrédients. Faites chauffer un filet d'huile à feu vif et faites-y revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez ensuite le haché et faites-le cuire en le réduisant en petits morceaux avec une fourchette. Quand le haché est bien coloré, ajoutez la carotte, le poivron et les épices tex-mex dans la casserole.
4. Versez le concentré de tomates, les spirellis et le bouillon. Couvrez et laissez l'ensemble cuire 8 min. à feu moyen jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Goûtez et ajoutez au besoin du sel et du poivre noir.
5. Pendant ce temps, râpez le Brugge Vieux.
6. À la fin, ajoutez les haricots rouges (égouttés) et la moitié du fromage dans le chili. Parsemez le reste de fromage sur le tout, couvrez à nouveau la casserole et laissez le chili reposer 2 min. le temps que le fromage fonde. Avant de servir, finalisez avec un peu de crème épaisse. Bon appétit !

ASTUCE: Le temps de cuisson des pâtes peut varier en fonction de la puissance du feu. N'hésitez donc pas à goûter en cours de cuisson. Augmentez éventuellement le feu pour accélérer l'évaporation du liquide.

2 personen

30 min

Plat principal

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/mac-and-cheese-chili-au-brugge-vieux-poivron-et-hache>