CHILI CON CARNÉ EN PAPILLOTE

MATIÈRES PREMIÈRES

100 gr - Viande de bœuf hachée
35 gr - Concentré de tomates
10 gr - Oignons
10 gr - Carottes
10 gr - Poivrons rouges
10 gr - Poivrons verts
10 gr - Maïs
50 gr - Haricots rouges
80 gr - Eau +/- 0°C

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

20 gr - Marinade Fajita-Chili (Réf : AR02707)
1,60 gr - Conservateur 16 SC SA (Réf : AR02724)
1 gr - Sel fin

Matériel pour la confection :
Film de cuisson papillote (Réf : 45203S)
Ficelle du boucher
Ficelle en raphia

PRÉPARATION

1) Préparation de la viande hachée :
Parer et couper des cubes de bœuf maigre puis hacher à la plaque N° 6.

2) Préparation de la garniture :
Laver, égrainer et couper les poivrons en brunoise.
Éplucher et couper les carottes en brunoise.
Éplucher et ciseler l'oignon.
Rincer et égoutter les haricots rouges et le maïs.
Dans un récipient, mélanger à l'aide d'un fouet la Marinade Fajita-Chili avec le concentré de tomate, le sel fin, Conservateur 16 SC SA et l'eau puis rajouter la garniture et la viande hachée et mélanger le tout.

3) Montage de la papillote :
Découper le film de cuisson transparent au format 50x40 et le poser dans un récipient creux pour faciliter le montage.
Déposer la préparation dans le fond.
Former la papillote et la ficeler avec de la ficelle du boucher.

4) Finition et présentation de la papillote :
Couper un morceau de raphia de 25 cm et ficeler la papillote une deuxième fois pour un beau visuel.
Couper à l'aide d'une paire de ciseaux l'excédent de film 5 à 6 cm au dessus du ficelage.

CUISSON

Au four à 140° pendant 35 min.

Bien respecter les quantités et les conseils de cuisson pour une restitution optimale.
Ajouter l'étiquette «conseil de cuisson» pour une présentation vitrine attractive.
Idéale en plat du jour, mise en œuvre facile et rapide (sans cuisson préalable).
Préparer quelques papillotes à l'avance pour recharger rapidement la vitrine

Suggestion d'accompagnement :
Riz blanc, Riz Basmati

Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr
www.avelinepro.fr