



SIEMENS

Le groupe BSH Electroménager est titulaire d'une licence pour la marque Siemens, marque déposée par Siemens AG.

Chili con carne déstructuré.

#FreeYourTaste

Ingédients :

1 oignon
1 cuillère à café de câpres
2 anchois
250 g de bœuf haché
1 cuillère à soupe de chapelure
1 jaune d'œuf
sel
poivre
1 cuillère à café d'origan
1 cuillère à café de paprika fumé
1 boîte de haricots rouges (400g)
1 boîte de maïs (150g)
½ poivron vert
1 tomate
1 piment rouge
1 citron vert
1 avocat
½ oignon rouge
huile d'olive
coriandre à volonté

Pour 4 personnes en tant qu'entrée.

Pour 2 personnes en tant que plat principal.

Temps de préparation : 40 minutes.

1. Couper l'oignon en petits dés. Chauffer 1 cuillère d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré, mettre de côté et laisser refroidir pendant environ 5 minutes. Hachez les câpres et les anchois finement. Mélanger la viande hachée avec les morceaux d'oignon, les câpres, les anchois, la chapelure et le jaune d'œuf. Assaisonner le mélange avec du sel, du poivre, de l'origan et du paprika fumé. Former douze petites boulettes.

2. Égoutter et rincer les haricots et le maïs à l'eau froide. Couper le poivron vert et la tomate en petits cubes. Hacher finement le piment. Mélanger les haricots, le maïs, les poivrons, les tomates et le piment. Mariner avec du sel, du poivre, le jus d'un demi citron vert et 2 cuillères à café d'huile d'olive pendant environ 10 minutes.

3. Écraser la chair de l'avocat avec une fourchette. Assaisonner avec le sel, le poivre et le jus de citron restant. Couper l'oignon rouge en rondelles.

4. Faire chauffer le teppanyaki. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faire revenir les boulettes de viande environ 5 minutes des deux côtés.

5. Décorez la crème d'avocat avec des anneaux d'oignon et servir les boulettes de viande juste à côté. Servir le plat avec la coriandre et la salade de haricots.

Siemens. Le futur s'installe chez vous.