

CHILI SIN CARNE

Pour 10 personnes – Préparation : 30 min. – Cuisson : 50 min.
Niveau de difficulté : Facile – Saisonnalité : Toutes les saisons.

Ingrédients

900 g d'égrené végétal **ACCRO**
800 g de haricots rouges en boîte
2 poivrons rouges, coupés en dés
2 oignons, épluché et émincés
2 c. à café d'ail râpé
30 cl de vin blanc
1 c. à soupe de vinaigre
900 g de tomates concassées
2 c. à soupe de concentré de tomates
2 c. à café de cumin en poudre
4 c. à café de paprika
1 petit piment jalapeño vert
Quelques brins d'origan frais
Quelques feuilles de coriandre fraîche
Huile d'olive
Sel fin et poivre du moulin

Déroulé

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, faites revenir l'égrené végétal **ACCRO** jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Réservez.

Dans une cocotte, faites suer le poivron, l'oignon et l'ail avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Déglacez avec le vin blanc et le vinaigre.

Ajoutez l'égrené **ACCRO**, les épices (cumin, paprika) et faites revenir à feu vif pendant 3 minutes en remuant.

Incorporez les tomates concassées, le concentré de tomates, l'origan et le piment jalapeño. Assaisonnez de sel et de poivre.

Laissez mijoter sans couvercle à feu doux pendant 15 minutes. Ajoutez ensuite les haricots rouges et poursuivez la cuisson 30 minutes supplémentaires.

Dressage et présentation :

Servir bien chaud, garnir de quelques feuilles de coriandre fraîche. Accompagner de riz blanc. Vous pouvez également y ajouter du maïs en grains.

Régalez-vous!

Allergènes
Gluten, produits laitiers

