

Chili sin carne

| Ingrédients | Quantité |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Carotte haché fin | 2 (300 ml) |
| Oignon haché fin | 1 moyen |
| Céleri haché fin | 1 branche |
| Poivron vert en dés | 1 gros |
| Poivron rouge en dés | 1 |
| Ail haché | 1 gousse |
| Tomate en dés | 796 ml |
| Sauce chili | 125 ml |
| Pâte de tomate | 1 petite canne |
| Haricots noirs et/ou rouges cuits | 2 X 540 ml |
| Épices Chili | 10 ml |
| Cumin | 5 ml |
| Laurier, Origan | 1/2 laurier, 1 pincée |
| Paprika | 2 ml |
| Sucre | 5 ml |

Préparation

1. Dans un chaudron, faire suer les légumes quelques minutes.
2. Ajouter l'ail, les épices, les tomates et la sauce chili. Laisser mijoter 1 heure, à couvert, en brassant régulièrement pour ne pas que ça accroche au fond.
3. Ajouter les haricots et le sucre. Mélanger et ajouter la pâte de tomate pour ajuste la texture. Laisser mijoter encore un peu.
4. Goûter, rectifier l'assaisonnement à votre goût. Servir avec du riz étuvé, nachos et guacamole.

Pour une texture plus épaisse, on peut passer un petit coup de pied mélangeur dans le chili (à peine 2-3 secondes sans quoi ça fera de la purée).