

## 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).