

## CHILI VÉGÉ SUR LIT DE COUSCOUS



### Ingrédients

<b>CÉLERI</b>	<b>2 branches</b>	<b>CAROTTES</b>	<b>2 un</b>
<b>OIGNON JAUNE</b>	<b>1 un</b>	<b>TOMATES EN DÉS 796 ML</b>	<b>1 un</b>
<b>HARICOTS ROUGES EN CONSERVE</b>	<b>¾ tasse</b>	<b>TOMATES BROYEES 398 ML</b>	<b>1 un</b>
<b>POIVRON VERT</b>	<b>1 un</b>	<b>FINES HERBES</b>	<b>1 c. à soupe</b>
<b>POIVRON ROUGE</b>	<b>1 un</b>	<b>SEL</b>	<b>½ c. à thé</b>
<b>ZUCCHINI VERT</b>	<b>1 un</b>	<b>POIVRE</b>	<b>½ c. à thé</b>

### Méthode

- **Cuire le couscous selon les indications et réserver**
- **Couper les légumes**
- **Suer l'oignon, le céleri, les carottes et les courgettes**
- **Ajouter les haricots rouges, les tomates en dés, les poivrons rouges et les poivrons verts**
- **Laissez mijoter 25 minutes**
- **Ajouter les tomates broyées et mijoter 5 minutes additionnelles**
- **Servir sur le couscous**



