

CHILI VÉGÉ SUR LIT DE COUSCOUS



Ingrédients

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

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**



