

CHILI VÉGÉTARIEN



Faites revenir oignons, ail et poivrons. Ajoutez cumin, paprika, piment. Incorporez les tomates, les haricots rouges et noirs égouttés, le maïs. Laissez mijoter 25 minutes.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 30 mins
 - **Portions:** 4-6 personnes
-

Ingredients

- 1 boîte de haricots rouges (400g)
 - 1 boîte de haricots noirs (400g)
 - 1 boîte de tomates concassées (400g)
 - 100g de maïs
 - 1 poivron en dés
 - 1 oignon haché
 - 2 gousses d'ail
 - 2 cuillères à café de cumin
 - 1 cuillère à café de paprika
 - Coriandre fraîche, crème
-

Préparation

Etape 1

Faites revenir oignon, ail et poivron. Ajoutez épices, tomates, haricots et maïs. Mijotez 25 min.

Etape 2

Servez avec du riz, de la crème et de la coriandre.