



## Chili mexicain aux haricots rouges

POUR 4 PERSONNES

### Ingrédients

Haricots rouges secs 210 g	Bouillon de légumes 30 cl
Oignon 1	Paprika 3 g
Ail 2 gousses	Cumin 2 g
Poivron 1	Origan 1 g
Carottes 200 g	Piment en poudre 0,5 g
Maïs doux 120 g	Huile
Tomates concassées 450 g	Sel
	Poivre

### Recette

#### PRÉPARATION

Faire tremper les haricots rouges la veille.

Couper les poivrons en lanières, émincer les oignons, couper les carottes en rondelles, hacher l'ail.

Réaliser le bouillon de légumes.

## HARICOTS ROUGES

Égoutter et rincer les haricots rouges.

Dans une casserole d'eau froide, amener les haricots rouges à ébullition. Écumer la surface.

Pendant la cuisson, ajouter 10 cl de bouillon.

## GARNITURE

Dans une poêle, faire revenir à l'huile les oignons, puis les poivrons, des carottes, l'ail et les épices. Laisser fondre.

Ajouter les tomates concassées et le maïs. Laisser mijoter 10 à 15 min.

## CHILI

Égoutter les haricots rouges. Garder de l'eau de cuisson.

Ajouter les haricots rouges à la garniture dans la poêle. Laisser mijoter 3 minutes.

Au besoin, utiliser l'eau de cuisson pour ajuster la consistance.

## CONSEILS ET ALTERNATIVES

Accompagner le chili avec du riz.

Remplacer les haricots rouges secs par des haricots en conserve.