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.