

Préparation



4 pers.

40 min

CHILI SIN CARNE

Ingrédients



500 g de haricots rouges cuits



2,5 kg de légumes de saison



1 kg d'oignons



1,5 L de sauce tomate



Herbes aromatiques
(persil, coriandre..)



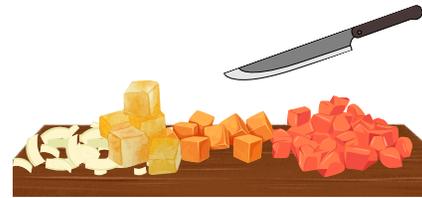
Sel et poivre



Piment d'Espelette,
paprika, tabasco...

1

Laver tous les légumes et les oignons, les éplucher et les couper en gros dés.



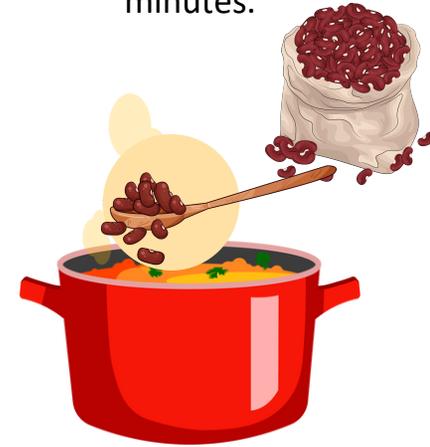
2

Mettre les légumes dans une grande casserole puis ajouter la sauce tomate, les épices et l'eau à hauteur.



3

Laisser cuire 20 minutes puis ajouter les haricots rouges. Cuire à feu doux pendant 5 minutes.



4

Pour finir, ajouter les herbes aromatiques grossièrement coupées.

