LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Chili végétarien fumé au piment chipotle morita

Chili végétarien fumé et réconfortant, ce plat met en valeur le piment chipotle morita entier pour une saveur boisée et légèrement fruitée. La sauce, onctueuse et légèrement veloutée, marie la tomate rôtie, l'oignon fondant et la profondeur du chipotle, tandis que les haricots rouges apportent tenue et gourmandise. C'est une recette chaleureuse, idéale pour un dîner convivial ou un dimanche cocooning, facile à préparer en moins d'une heure. En remixant les textures — purée de piment, morceaux de tomate et haricots entiers — vous obtenez un équilibre de fumé, d'acidité et de douceur. Lancez-vous : la réhydratation du chipotle demande peu de temps mais transforme tout le plat.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**40 min**	**facile**

Ingrédients

- 1 piment chipotle morita entier (réhydraté) — commencez par 1/2 à 1 piment pour 4 personnes selon tolérance
- 800 g de tomates concassées en conserve (ou 6 tomates mûres rôties)
- 1 oignon jaune moyen, émincé
- 2 gousses d’ail, hachées
- 400 g de haricots rouges cuits (une boîte égouttée ou maison)
- 1 poivron rouge, coupé en dés (optionnel)
- 1 c. à café de cumin moulu
- 1/2 c. à café de paprika fumé
- 1 c. à soupe d’huile d’olive
- 200 ml de bouillon de légumes (ou eau)
- 1 c. à soupe de concentré de tomate (facultatif, pour plus de rondeur)
- Sel et poivre du moulin
- Riz cuit pour servir
- Quelques brins de coriandre fraîche
- Yaourt nature (une cuillerée par assiette) ou crème fraîche végétale

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Piment Chipotle morita entier

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préparez le piment: cassez le pédoncule et, si vous souhaitez un résultat plus doux, retirez délicatement les graines. Faites tremper le piment 15 à 20 minutes dans de l’eau chaude jusqu’à ce qu’il soit souple. Conservez l’eau de trempage.

Option toast: pour intensifier l’arôme, toastez le piment 10–15 secondes de chaque côté dans une poêle sèche, sans le brûler, avant de le réhydrater.

Pendant ce temps, rôtissez ou préparez les tomates si vous utilisez des fraîches: coupez-les en deux, arrosez d’un filet d’huile et enfournez 25 minutes à 200 °C jusqu’à légère caramélisation (optionnel mais recommandé).

Mixez: égouttez le piment (conservez un peu d’eau de trempage si besoin), mettez-le dans un blender avec la moitié des tomates concassées (ou rôties), l’ail et 1–2 cuillères à soupe d’eau de trempage. Mixez jusqu’à obtenir une purée lisse.

Faites revenir: dans une grande casserole ou une cocotte, chauffez l’huile d’olive à feu moyen. Faites suer l’oignon 5–7 minutes jusqu’à ce qu’il soit translucide. Ajoutez le poivron si utilisé et laissez cuire 3 minutes.

Ajoutez les épices: incorporez le cumin et le paprika fumé, remuez 30 secondes pour libérer les arômes sans brûler.

Assemblez la sauce: versez la purée de chipotle-tomate dans la cocotte, ajoutez le reste des tomates concassées, le concentré de tomate si utilisé et le bouillon. Mélangez bien.

Mijotez: portez à frémissement, puis laissez mijoter à petits bouillons 15–20 minutes. Goûtez et ajustez la consistance avec un peu d’eau de trempage du chipotle ou du bouillon si la sauce est trop épaisse.

Ajoutez les haricots: incorporez les haricots rouges égouttés et rincés, poursuivez la cuisson 8–10 minutes pour que les saveurs se lient sans défaire complètement les haricots.

Rectifiez l’assaisonnement: salez, poivrez et, si nécessaire, ajoutez une pointe de sucre ou une cuillère de jus de citron vert pour équilibrer l’acidité.

Service: servez le chili bien chaud sur un lit de riz, parsemez de coriandre fraîche et ajoutez une cuillerée de yaourt nature dans chaque assiette pour adoucir le fumé.

Conseil sécurité: commencez toujours par la quantité minimale de chipotle indiquée et goûtez avant d’en ajouter davantage.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une sauce plus lisse, mixez 1/3 des haricots avec la sauce avant d’ajouter le reste. Pour atténuer la chaleur, servez avec yaourt nature et riz. Si vous cherchez plus de fumé, toastez brièvement le chipotle avant réhydratation.