

Chili sin carne à l'Assemblage Chili

Chili sin carne relevé et fumé, généreux et parfait pour une grande table familiale : épices chaudes, tomate fondante, haricots crémeux et grains de maïs croquants se mêlent pour une texture dense et réconfortante. Dès la première bouchée, la rondeur du paprika fumé et la montée contrôlée des piments apportent du caractère, tandis que l'oignon et l'ail légèrement caramélisés donnent une douceur profonde. Ce plat mijoté s'apprécie chaud, accompagné de riz, tortillas ou d'une cuillerée de crème végétale, et convient pour un dîner convivial ou pour préparer des repas à l'avance. La recette est simple, accessible et met en valeur l'Assemblage Chili en début de cuisson pour libérer toute sa palette aromatique.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon jaune moyen, émincé
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 poivron rouge, coupé en dés
- 1 carotte moyenne, coupée en petits dés (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 400 g de tomates concassées en conserve
- 400 g de haricots rouges en conserve, égouttés et rincés
- 150 g de maïs en conserve, égoutté
- 250 ml de bouillon de légumes (ou eau)
- 1 cuillère à soupe d'Assemblage Chili (voir dosage)
- 1 cuillère à café de sucre ou sirop d'érable (facultatif, pour équilibrer l'acidité)
- Sel et poivre du moulin
- Coriandre fraîche et quartiers de citron vert pour servir (facultatif)
- Riz cuit, tortillas ou pain de maïs pour accompagner

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage Chili



Scanner pour voir le produit

Préparation

Chauffez l'huile dans une grande cocotte ou une sauteuse à feu moyen.

Faites revenir l'oignon émincé 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide et commence à dorer.

Ajoutez l'ail, le poivron et la carotte; poursuivez la cuisson 4 à 5 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Saupoudrez l'Assemblage Chili sur les légumes et faites-le chauffer 20 à 30 secondes en remuant pour réveiller ses arômes fumés sans le brûler.

Incorporez le concentré de tomate, mélangez une minute, puis versez les tomates concassées et le bouillon.

Portez à légère ébullition, baissez le feu et ajoutez les haricots rouges et le maïs.

Laissez mijoter à feu doux, à couvert, 20 à 25 minutes pour que la sauce épaississe et que les saveurs se mêlent.

Goûtez, rectifiez l'assaisonnement avec sel, poivre et éventuellement le sucre ou sirop d'érable; ajustez la quantité d'Assemblage Chili si besoin.

Servez bien chaud avec du riz, des tortillas ou du pain de maïs, et parsemez de coriandre fraîche et d'un quartier de citron vert.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour intensifier la profondeur, faites dorer l'épice 20-30 secondes dans l'huile avant d'ajouter la tomate. Servez avec une touche de crème végétale ou d'avocat pour tempérer la chaleur.

Réchauffé, le chili gagne en goût: les arômes se lient encore mieux.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit