



## Chili végétarien aux haricots noirs

**Préparation** 25 MIN

**Cuisson** 45 MIN

**Portions** 6

**Se congèle**

### Ingrédients

- 2 oignons, hachés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en dés
- 3 gousses d'ail, hachées
- 1 piment jalapeño, épépiné et haché finement
- 45 ml (3 c. à soupe) de poudre de chili
- 15 ml (1 c. à soupe) de paprika
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates entières, écrasées à la main
- 2 boîtes de 540 ml (19 oz) de haricots noirs, rincés et égouttés
- 500 ml (2 tasses) de patates douces pelées et coupées en dés
- 125 ml (½ tasse) de bouillon de légumes
- 375 ml (1 ½ tasse) de maïs en grains surgelé
- 125 ml (½ tasse) d'arachides, grillées et hachées finement
- 125 ml (½ tasse) de coriandre fraîche ciselée

### Préparation

1. Dans une grande casserole, dorer les oignons dans l'huile. Ajouter le poivron, l'ail, le piment, les épices et faire revenir environ 2 minutes.
2. Ajouter les tomates, les haricots, les patates douces, le bouillon et porter à ébullition. Laisser mijoter à découvert, en remuant fréquemment, environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient tendres. Ajouter le maïs, les arachides et poursuivre la cuisson environ 5 minutes. Ajouter la coriandre. Rectifier l'assaisonnement.

### Note

Si vous désirez servir ce chili avec du pain de maïs, consultez notre [recette](#)