



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Chili sin carne rapide



### Ingrédients pour 2 Personnes

|                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 1                     | oignon                            |
| 2                     | poivrons rouges                   |
| 1 boîte de            | haricots rouges                   |
| 1                     | cube de bouillon légumes          |
| 1 cuillère à café de  | cumin                             |
| 1 cuillère à café de  | flocons de chili                  |
| 70 g de               | ELVEA Double concentré de tomates |
| 400 g de              | ELVEA Cubes de tomates pelées     |
| 40 g de               | fromage cheddar                   |
| 10 g de               | coriandre                         |
| 2                     | tortillas                         |
| 1                     | citron vert                       |
| 1 cuillère à soupe de | huile d'arachide                  |
| 1 noix de             | sucre                             |
|                       | poivre                            |
|                       | sel                               |

### Préparation

- Coupez l'oignon en tranches et le poivron rouge en cubes. Égouttez les haricots. Portez 250 millilitres d'eau à ébullition par personne et faites-y dissoudre les cubes de bouillon de légumes.
- Versez l'huile d'arachide dans une grande casserole et faites-y revenir l'oignon et le poivron. Ajoutez le cumin et la moitié des flocons de chili, poursuivez la cuisson pendant 1 minute et ajoutez ensuite la purée de tomates. Poursuivez la cuisson pendant 1 minute et ajoutez les cubes de tomates, le sucre, les haricots rouges et le bouillon. Portez à ébullition et laissez bien bouillir.
- Effeuillez la coriandre et pressez le jus d'un citron vert. Réchauffez les tortillas dans une poêle sèche ou dans le four à micro-ondes. Coupez en parts. Réservez au chaud sous une feuille d'aluminium.
- Effeuillez la coriandre. Goûtez et relevez la saveur du chili avec le jus de citron vert et éventuellement quelques flocons de chili supplémentaires, poivre et sel. Servez avec les tortillas chaudes et parsemez de coriandre et de cheddar.

