Chili aux légumes



Ingrédients :

- 2 cuillères d'huile d'olive
- 1 carotte hachée
- 1 oignon haché
- 1 bâton de céleri haché
- 2 gousses d'ail hachées
- ½ cuillère à café de cannelle moulue
- 400 g de haricots rouges en conserve
- 100 g de petits pois surgelés
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 400 g de tomates pelées en conserve
- 2 cuillères à soupe de coriandre hachée, 1 à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de coriandre moulue du poivre
- 250 ml de bouillon de légumes

Préparation :

- Pendant 8 minutes, faire chauffer l'huile dans une grande cocotte et faire revenir la carotte hachée, le céleri, l'oignon et l'ail.
- Ajouter les épices moulues et le piment émietté, les tomates pelées et concentrées ainsi que les petits pois et le bouillon.
- Faire cuire 1 minute en remuant.
- Égoutter et rincer les haricots rouges. Les ajouter à la cocotte.
- Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter 15 à 20 minutes pour faire épaissir.
- Poivrer et parsemer de coriandre.