

# Chili végé

avec croustilles de maïs et crème sure

Végé

35 minutes



Haricots rouges



Croustilles de maïs



Poivron



Mélange aromatique



Gousses d'ail



Tomates broyées



Cheddar, râpé



Crème sure



Assaisonnement mexicain



Bouillon de légumes en poudre



Pâte tex-mex

BONJOUR CROUSTILLES DE MAÏS

Dégustez jusqu'à la dernière goutte grâce à ces croustilles faites de tortillas de maïs!

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande casserole

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Haricots rouges	370 ml	740 ml
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Poivron	160 g	320 g
Mélange aromatique	113 g	227 g
Gousses d'ail	2	4
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Bouillon de légumes en poudre	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pâte tex-mex	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

### Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



### Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **haricots**.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



### Laisser mijoter le chili

- Dans la casserole, ajouter le **bouillon en poudre**, les **tomates broyées**, les **haricots** et **¾ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Porter à ébullition à feu moyen-élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 12 à 15 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent et que le **chili** épaississe légèrement.
- **Saler et poivrer**, au goût.



### Cuire les légumes

- Chauffer une grande casserole à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **mélange aromatique** et les **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** commencent à ramollir.



### Terminer et servir

- Répartir le **chili** dans les bols.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**.
- Parsemer de **fromage**.
- Servir les **croustilles de maïs** en accompagnement.

## Le souper, c'est réglé!



### Cuire les aromates

- Dans la casserole contenant les **légumes**, ajouter l'**ail**, la **pâte tex-mex** et l'**assaisonnement mexicain**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.