

# Chili végétarien

---

Temps de cuisson : 1 heure

Portions : 5

---

## Ingrédients

3 c. table beurre	3 gouttes sauce chili Tabasco
1 oignon moyen haché	1 c. thé cumin
1 piment vert haché	2 gousses ail émincées
2 branches céleri haché	1/2 à 1 c. thé basilic
2 tasses de haricots rouges cuits	1/2 à 1 c. thé origan
1 1/2 à 2 tasses de sauce tomate	1 feuille laurier
2 tasses de maïs	1/2 c. thé poivre
2 tasses de tomates en cubes	1 tasse de raisins secs
2 à 3 c. thé poudre de chili	1 tasse de cajous non salés

## Préparation

- Cuire les légumes (oignon, piment, céleri) avec le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendre et croustillant
- Au premier mélange, ajouter haricots rouges cuits, sauce tomate, maïs, tomates en cubes, poudre de chili, sauce chili Tabasco, cumin, ail émincées, basilic, origan, laurier, poivre.
- Amener à ébullition
- Réduire la chaleur et cuire 30 minutes
- Ajouter les raisins secs et les cajous non salés.
- Cuire encore 30 minutes
- Servir avec fromage râpé au goût
- Servir tel quel, avec du riz ou des spaghettis