



Les légumineuses façon chili con carne

LES INGRÉDIENTS

Pour 15 personnes

- **Les légumineuses Paysan Breton : 2,5kg**
- **Oignons rouges émincés Paysan Breton : 200g**
- Le trio de poivrons Paysan Breton : 400g
- Viande hachée : 500g
- Tomates pelées concassées : 400g
- Concentré de tomate : 200g
- Maïs : 300g
- Ail : 20g
- Eau : 1,8L
- Huile de tournesol : 0,30cl
- Piment de cayenne ou chili
- Cumin
- Sauce worcestershire
- Gros sel, sel fin, poivre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- Dans un rondeau faire revenir à l'huile : l'ail, les oignons rouges et les poivrons.
- Ajouter le cumin et le piment le laisser s'imprégner pendant 1 min puis ajouter les tomates concassées.
- Ajouter l'eau, le concentré de tomate, quelques gouttes de sauce worcestershire et porter à ébullition puis saler au gros sel.
- Ajouter la viande haché en plusieurs fois, si besoin, pour ne pas casser d'ébullition puis ajouter les légumineuses et le maïs.
- Cuire pendant 10-15 min, rectifier l'assaisonnement.