

Chili végétarien aux champignons



Ingrédients:

- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 poivron jaune (pour moi)
- 500 gr de champignons de Paris
- 1 cuillère à soupe d'huile
- sel
- 1 petite boîte de tomates cerise ou concassé (400 gr)
- 1 grosse boîte de haricots rouge (800 gr)
- 2 cs d'épice pour chili
- 2 cc de cumin
- 1 cc de paprika fumé
- poivre

Pour 5 personnes / 1 point par pers

La recette

- Hacher l'échalote, la gousse d'ail et le poivron. Réserver.
- Nettoyer les champignons et les couper en lamelles. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire revenir les champignons, le poivron l'ail et l'échalote. saler. Faire suer 3-4 minutes tout en remuant.
- Ajouter dans la sauteuse les tomates et les haricots rouges égouttés. Ajouter les épices et le poivre. Saler et remuer le tout.
- Faire cuire 5 minutes.
- Une fois le chili cuit laisser tiédir 5 minutes hors de feu avant de servir.