

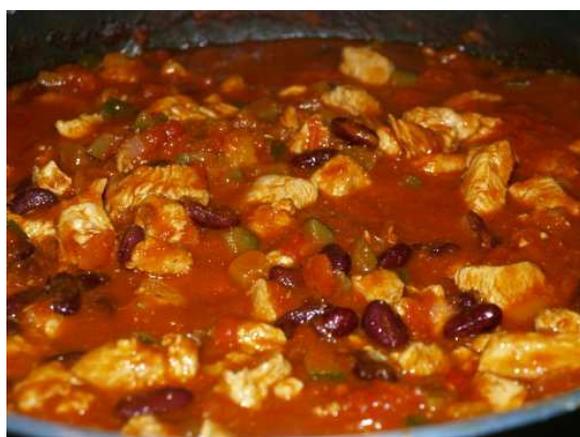
Chili Épicé à la Dinde

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1 gros
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- DINDE	1 kg de roti
- PAPRIKA	1 c à soupe
- POIVRE DE CAYENNE	1 pointe de couteau
- CHILI (ÉPICE)	1 c à soupe
- CUMIN EN POUDRE	1 c à soupe
- TOMATES CONCASSÉES	1 petite boîte (en cubes)
- TOMATES PELEES	1 petite boîte + 2/3 d'eau
- HARICOTS ROUGES	1 petite boîte
- CONCENTRE DE TOMATES	1.5 c à soupe
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- COURGETTE(S)	1
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le rôti de dinde en dés.
- Emincez l'oignon.
- Coupez les poivrons et la courgette en petits dés.
- Faites revenir les dés de viande dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'ils ne soient plus rosés. Salez et poivrez.
- Ajoutez alors l'oignon émincé, l'ail, les poivrons et la courgette. Laissez étuvez quelques minutes à couvert.
- Incorporez ensuite les épices : paprika, cumin, chili et poivre de Cayenne.
- Ouvrez les boîtes de conserve et versez les tomates pelées et concassées ainsi que l'eau sur le tout.
- Laissez un peu réchauffer puis ajoutez les haricots et le sucre semoule.
- Couvrez et laissez mijoter pendant 60 minutes.

Remarque:

Servez avec du riz, de la semoule ou des pâtes.

Vous pouvez également accompagner ce plat avec des quartiers d'orange car c'est très épicé !!