

## Potage Chili

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- BOUILLON DE LÉGUMES	1.25 litres (2 cubes)
- COULIS DE TOMATES	500 ml
- CAROTTE(S)	4
- OIGNON(S)	1
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/2
- CONCENTRE DE TOMATES	70g
- CUMIN EN POUDRE	2 c à café
- POIVRE DE CAYENNE	2 pincées
- HARICOTS ROUGES	250g
- HARICOTS BLANCS	130g
- MAIS (GRAINS)	180g
- SUCRE (EN MORCEAUX)	1 carré
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Nettoyez et coupez le poivron en petits dés.
- Pelez et tranchez les carottes en rondelles. Faites-les cuire 4-5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Faites revenir l'oignon et le poivron dans du beurre chaud. Ajoutez les carottes précuites, le bouillon de légumes, le concentré de tomates, le coulis et le carré de sucre. Epicez avec le cumin et le poivre de Cayenne. Portez à ébullition puis baissez le feu.
- Poursuivez la cuisson à feu doux pendant 20 minutes.
- Egouttez les haricots blancs et rouges.
- Après les 20 minutes de cuisson, ajoutez les haricots rouges et blancs ainsi que le maïs. Salez et poivrez.
- Continuez la cuisson encore 5 minutes avant de servir.