



## Recette de chili végétalien avec haricots noirs

**15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive**  
**1 oignon rouge en dés**  
**5 gousses d'ail, hachées**  
**15 ml (1 c. à s.) de chili en poudre**  
**15 ml (1 c. à s.) de cumin**  
**2 ml (½ c. à t.) de sucre**  
**1 boîte (410 g/14,5 oz) de tomates en dés en boîte**  
**10 ml (2 c. à t.) de piments chipotle en dés en boîte dans la sauce adobo**  
**3 boîtes (425 g) de haricots noirs, égouttés et rincés**  
**160 g (1 t.) de lentilles rouges cassées, non cuites**  
**2 boîtes (425 g) de sauce tomate**  
**500 à 750 ml (2 à 3 t.) de bouillon de légumes, divisé**  
**Jus d'une lime**  
**Sel cachère**  
**Poivre frais concassé**  
**Croustilles de maïs, crème sure végétalienne, coriandre fraîchement hachée et jalapeños tranchés, pour servir**

Dans une grande casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter l'oignon ainsi qu'une grosse pincée de sel et poivre. Cuire 4 à 5 min, en remuant fréquemment.

Ajouter ail, poudre de chili, cumin et sucre. Puis, brasser une minute. Ajouter tomates en dés, piments chipotle dans la sauce adobo, haricots noirs, lentilles et une grosse pincée de sel et poivre. Ajouter la sauce tomate et 500 ml (2 t.) de bouillon de légumes. Couvrir, mettre le feu à feu moyen-vif et faire mijoter. Baisser le feu et laisser mijoter à feu moyen-doux de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les lentilles soient tendres, tout en brassant fréquemment.

Ajouter le restant du bouillon (250 ml/1 t.), si désiré. Incorporer le jus de lime, puis saler et poivrer au goût. Garnir de croustilles de maïs, crème sure, coriandre et jalapeños. Donne 8 portions.

*Recette et photo gracieusetés de Kylie Lato*