



Chili à la patate douce



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
1 cuillère à soupe paprika en poudre (fumé)
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
1 petit bocal de pâte de tomate
4 patates douces (épluchées et coupées en dés de 1 cm)
1 boîte de haricots rouges (égouttés et rincés)
1 boîte de tomates pelées
1/2 cube de bouillon de légumes
1 sachet de chips tortillas
100 grammes de cheddar
1 petit bocal de crème aigre
1 citron vert (en quartiers)
1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle pour faire suer l'oignon et l'ail.
- 2.** Ajoutez le cumin en poudre, le paprika, le piment de Cayenne et le concentré de tomates. Remuez bien et laissez cuire quelques minutes.
- 3.** Ajoutez les patates douces, les haricots rouges, les tomates pelées et le bouillon de légumes. Laissez mijoter et réduire à feu doux et sans couvercle pendant 30 minutes.
- 4.** Répartissez les chips tortillas dans un plat de cuisson. Nappez-les de chili. Parsemez le tout de cheddar râpé et passez le plat au gril chaud pendant 5 minutes.



- 5.** Garnissez de crème épaisse, de quartiers de citron vert et de coriandre