**CHILI SIN / CON CARNE**

20 portions

**Ingrédients**

* 4 oignons / 2 gros hachés

**1760G Riz.**

**2650G Eau.**

* 8 c. à s. de poudre de chili (≈ 40g)
* 1 c. à s. de cumin (≈10g)
* 1 c. à s. de poudre d’origan (≈5g)
* 12 Gousses d’ail hachées fin
* 4 Poivrons Rouge coupés en dés
* 4 tasses de carottes coupées en dés (600g)
* 2 tasses de céleris coupés en dés (400g)
* 2 jalapeños hachés finement (avec grains)
* 4 Boîtes de Haricots Rouges
* 2 Boîtes de maïs en grain
* 2,84L de tomate en dés (1 grosse canne)
* 4 tasses de bouillon de légumes

**Instruction :**

• Broyé la moitié des haricots rouges et mettre de côté. • Dorer les oignons {10}, puis • ajouter le cumin, la poudre de chili et l’origan. • Remuer 1 minute. Ajouter ail.

Dans un gastronome, ajouter les poivrons, carottes, céleris et piment, haricots rouges et haricots broyés, bouillons, maïs, tomates. Saler et poivrer. • Bien remuer le tout. Mettre au four au mode vapeur/chaleur, 90% d’humidité, 180C, 1h30.

**Montage :** CHILI VEGE ET RIZ

• 180 g de Riz pour 240 g de Chili végétarien.

• Décoration: Ajouter une à deux feuilles de coriandre puis cheddar orange ou marbré

**Montage :** CHILI CON CARNE

• 500g de Chili con carne dans un contenant de 500g (moyen contenant de soupe)

• Décoration: Une poignée de cheddar orange ou marbré

**\*Congeler le surplus sans le fromage\***

CHILI CON CARNE

Z260088Y@)^$(!Z

2 6 0 0 8 8 2 0 6 4 9 1

CHILI VEGE ET RIZ

Z262033Y!)%((^Z

2 6 2 0 3 3 1 0 5 9 9 6