**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\***