



PLAT PRINCIPAL

## CHILI CON PAPAS



★★★★☆ (111)

ENV. 40 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 800 g** de pommes de terre à chair ferme
- 1** poivron rouge
- 1** oignon rouge
- 2** gousses d'ail
- 4 cs** d'huile de colza pour la cuisson
- 1 cc** de paprika doux
- ½ cc** de coriandre en poudre
- ¼ cc** de cannelle
- ¼ cc** de flocons de piment rouge
- 2 cs** de purée de tomates
- 2 dl** de bouillon de légumes
- 800 g** de tomates pelées concassées
- 1 boîte** d'haricots rouges, env. 400 g
- 1 boîte** de grains de maïs, env. 340 g
- un peu** de sel et poivre

#### pour le dressage

- 150 g** de crème fraîche végétale
- ½ bouquet** de coriandre
- 1** piment en rondelles
- 100 g** de chips tortillas naturelles

### PRÉPARATION

- 1** Couper les pommes de terre en cubes d'env. 1 cm d'épaisseur. Épépiner le poivron et le couper en dés. Éplucher et hacher finement l'oignon, presser l'ail.
- 2** Faire chauffer l'huile dans une cocotte. Mettre les cubes de pommes de terre, le poivron, l'oignon et l'ail dans l'huile chaude. Faire revenir pendant env. 5-6 minutes. Ajouter les épices et la purée de tomates. Déglacer avec le bouillon et les tomates pelées. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant environ 15 minutes.
- 3** Rincer les haricots et le maïs dans une passoire et bien les égoutter avant de les ajouter au piment. Laisser mijoter le tout à découvert pendant environ 10 minutes. Saler et poivrer.