

Chili et haricots sans viande

 TOTAL TIME
35 min

 PORTION /
 TAILLE
**250 mL (1
 tasse)**

 PORTIONS
17


Un chili végétal à base de soupe de tomates, de viande sans viande, de haricots, d'oignons et d'épices.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's
 SOUPES CLASSIQUE

Classique Tomates
 CODE DE CAS 00016

Ingredients

15 mL	Huile végétale
500 mL	Oignon, en dés
1 kg	Crumbles sans viande
60 mL	Poudre de chili
45 mL	Cumin
1 L	Haricots rouges, en conserve, rincés, égouttés
1 boîte (1,36 L)	Classique Tomates
1 ½ L	L'eau

Directions

- 1 Chauffer une grande casserole à feu moyen-vif. Ajouter l'huile. Une fois chaud ajouter les oignons. Cuire 5 minutes en remuant souvent.
- 2 Ajouter les crumbles sans viande. Bien mélanger pour briser les gros morceaux. Cuire pendant 3–4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 3 Incorporer la poudre de chili et le cumin. Cuire à feu moyen pendant 3 minutes, en remuant bien pour mélanger avec le mélange de crumble sans viande.
- 4 Ajouter les haricots rouges et bien mélanger.
- 5 Ajouter la soupe aux tomates condensée *Campbell's*® et l'eau. Bien mélanger et porter à ébullition. Cuire pendant 10 minutes.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 74 °C pendant 1 minute.

CCP : Maintenir pour service chaud à 60 °C ou plus jusqu'à utilisation.

Pour servir : Porter 250 ml de soupe dans un bol de service. Sers immédiatement.

CCP : Si vous utilisez des pâtes, ajoutez les pâtes cuites et égouttées dans un bol de service et garnissez de chili pour servir.