



Temps Total
60 MIN.

Portion
250 ML

Difficulté
EASY

Rendements
8

INGRÉDIENTS

| | POIDS | MESURE |
|--|--------------|-----------|
| Huile végétale | 2 c. à soupe | 30 mL |
| Oignons, hachés | 1 1/2 tasse | 375 mL |
| Ail, pelé et émincé | 2 gousses | 2 gousses |
| Céleri, coupé en tranches de 1/2 po | 1 tasse | 250 mL |
| Patates douces, pelées et coupées en dés de 1/2 po | 4 tasses | 1 L |
| Poivron rouge, coupé en dés de 1/2 po | 1 tasse | 250 mL |
| Poivron vert, coupé en dés de 1/2 po | 1 tasse | 250 mL |
| Base pour chili végétarien Campbell's® | 8 tasses | 2 L |
| Chou-fleur | 2 tasses | 500 mL |
| Haricots noirs, en boîte, égouttés et rincés | 2 tasses | 500 mL |
| Haricots rouges, en boîte, égouttés et rincés | 2 tasses | 500 mL |
| Coriandre fraîche, hachée | 1/2 tasse | 125 mL |

INSTRUCTIONS

1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'elle soit chaude, mais sans la faire fumer.
2. Ajouter les oignons et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres (de 2 à 4 minutes environ). Ajouter l'ail, bien remuer et cuire encore 2 minutes.
3. Incorporer le céleri, les patates douces, le poivron rouge et le poivron vert.
4. Ajouter la **Base pour chili végétarien Campbell's®** et le chou-fleur. Porter lentement à ébullition, ajouter les haricots noirs et les haricots rouges, et laisser mijoter de 10 à 15 minutes.
5. Ajouter la coriandre en remuant et bien réchauffer le tout.
6. Servir.