

## Chili végétal

### Ingrédients pour 6 personnes

1 oignon rouge  
1 gousse d'ail  
1 carotte  
1 petite branche de céleri  
1 poivron rouge  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de cumin moulu  
1 pincée de piment de Cayenne  
10 cl de vin rouge  
1 boîte de tomates pelées (400 g : poids net égoutté)  
500 g de tomates bien mures  
2 cuillères à soupe bombée de concentré de tomates  
2 boîtes de haricots rouges (800 g : poids net égoutté)  
Sel et poivre du moulin

### Progression :

Peler puis émincer ail et oignon. Couper la carotte en petit dés et la branche de céleri en très petits dés. Couper le poivron en lanière.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte.

Ajouter l'oignon, l'ail, les dés de carotte et de céleri puis faire revenir l'ensemble à feu doux pendant 8 minutes.

Ajouter les lanières de poivron puis cuire 2 minutes.

Pendant ces 10 minutes de cuisson, peler les tomates fraîches, les coupez en gros morceaux.

Couper également les tomates en boîte.

Une fois la garniture aromatique bien fondante (oignon, ail, carotte et céleri), ajouter les épices et mélanger.

Ajouter le vin rouge, porter à ébullition et laisser cuire pendant 30 secondes.

Ajouter les tomates fraîches, les tomates en boîte avec leur jus, le concentré de tomates, les haricots rouges puis mélanger.

Porter à ébullition, baisser le feu à feu doux, puis laisser mijoter pendant au moins 1 h 30, en couvrant votre cocotte.

Mélanger de temps en temps.

Saler, poivrer