



CHILI VÉGÉTARIEN

16tasses eau
1 demi tasse de base de soupe au bœuf, en poudre
16 carottes moyennes, en cubes
16 branches de céleri, en cubes
8 poivrons verts, en cubes
8 poivrons rouges, en cubes
4 oignons moyen, haché
6 boîtes de 680 ml sauce tomate
6 boîtes de 540 ml tomates en dès
4c. à thé sel
4 c. à thé poivre
4c. à thé origan séché
4c. à thé basilic séché
4c. à thé poudre de chili
2 c. à thé piment de cayenne
4 feuilles de laurier
4 c. à thé sucre blanc granulé
4 cs d'ail, hachées
6 boîtes de 10 oz maïs, égoutté
2 boîtes de 100 oz haricots rouges, égouttés et rincés
8 tasses riz, cuit
fromage Cheddar râpé
7 sacs croustilles de maïs genre Tostitos

- Dans une casserole, ajouter l'eau et la base de soupe au bœuf
- Faire bouillir les carottes, le céleri, le poivron vert, le poivron rouge et l'oignon environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
- Ajouter la sauce tomate, les tomates en dès, les épices, les fines herbes, le sucre et l'ail.
- Laisser mijoter le tout à feu doux environ 15 minutes.
- Ensuite ajouter le maïs, les haricots rouges et le riz cuit, 15 minutes avant de servir.
- Servir une casserole de chili par groupe, 1 sac de chips et un plat de fromage

Donne une grande quantité qui se congèle bien pour une autre fois.