



Chili végé

avec croustilles de maïs

Végé

30 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

⌚ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

+ Ajouter



Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g

+ Ajouter



Dinde hachée
250 g | 500 g



Haricots rouges
1 | 2



Croustilles de maïs
85 g | 170 g



Poivron vert
1 | 2



Mirepoix
113 g | 227 g



Oignon vert
2 | 4



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Tomates broyées
369 ml | 796 ml



Crème sure
2 | 4



Concentré de bouillon de légumes
1 | 2



Assaisonnement mexicain
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Poudre de chipotle
1 c. à thé | 1 c. à thé

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 :**
 - Doux : ¼ c. à thé (¼ c. à thé)
 - Moyen : ½ c. à thé (½ c. à thé)
 - Épicé : 1 c. à thé (1 c. à thé)

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer les **oignons verts**.

2



Cuire les légumes

+ Ajouter | **Chorizo, sans boyau**

+ Ajouter | **Dinde hachée**

- Chauffer une grande casserole à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **mirepoix** et les **poivrons**.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** commencent à ramollir. **Saler** et **poivrer**.
- Entre-temps, égoutter et rincer les **haricots**.

3



Assaisonner et cuire les légumes

- À la casserole contenant les **légumes**, ajouter l'**assaisonnement mexicain** et **½ c. à thé** (¼ c. à thé) de **poudre de chipotle**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme.

4



Cuire le chili

- À la casserole, ajouter les **tomates broyées**, les **haricots**, le **concentré de bouillon** et **¾ tasse** (1 ½ tasse) d'**eau**. Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen.
- Laisser mijoter de 12 à 15 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **chili** épaisse légèrement.
- **Poivrer**, au goût.

5



Terminer et servir

- Répartir le **chili végé** dans les bols.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**, puis parsemer de **fromage** et d'**oignons verts**.
- Servir les **croustilles de maïs** en accompagnement.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) | **d'huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

2 | Cuire les légumes et le chorizo

+ Ajouter | **Chorizo, sans boyau**

Si vous avez ajouté le **chorizo**, l'ajouter à la poêle chaude avec la **mirepoix** et les **poivrons**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant le **chorizo** et en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient ramollis et que le **chorizo** soit entièrement cuit**. **Saler** et **poivrer**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

2 | Cuire les légumes et la dinde

+ Ajouter | **Dinde hachée**

Si vous avez ajouté la **dinde**, l'ajouter à la poêle chaude avec la **mirepoix** et les **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent et en défaisant la **dinde** en morceaux, jusqu'à ce que les **légumes** soient ramollis et que la **dinde** perde sa couleur rosée**. **Saler** et **poivrer**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).