# Chili sin carne

Ingrédients pour 4 personnes

émincés de soja, fins  125 g
bouillon de légumes, prêt à l'emploi  400 g
maïs en boîte/bocal  150 g
pois kidney en boîte/bocal 400 g
poivrons, rouges  150 g
oignons  125 g
Gousses d'ail  2
huile d'olive  30 g
concentré de tomates  50 g
sucre  10 g
tomates, concassées en boîte/bocal  800 g
paprika en poudre, fumé  1 c.c.
cannelle, moulue  ½ c.c.

Mettre les émincés de soja dans un saladier, puis les arroser de bouillon de légumes très chaud.
Verser le maïs et les haricots rouges dans une passoire, les égoutter, puis les rincer.
Couper le poivron rouge en deux, retirer le cœur, l'épépiner, le laver à l'intérieur et à l'extérieur, puis couper les moitiés de poivron en quatre.
Éplucher les oignons et les gousses d'ail, couper les oignons en quatre.
Mixer  le poivron, l'oignon et l'ail.
Ajouter l'huile d'olive, le concentré de tomates et le sucre et faire revenir à 110 °C.
Ajouter les émincés de soja avec le bouillon, le maïs, les haricots rouges, les tomates concassées, le paprika fumé en poudre, la cannelle, le cumin, 1 cuillerée à café de sel et ½ cuillerée à café de poivre.  Faire cuire le tout pendant 20 minutes à100 °C.
Assaisonner encore de sel, de poivre et de Tabasco.
Remuer la crème épaisse jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Laver la ciboulette, la sécher, puis la ciseler.
Répartir le chili sin carne dans des assiettes creuses ou des bols.

CONSEILS Ce plat sans viande peut se déguster avec de la baguette croustillante.
Pour un goût plus relevé, ajouter un piment rouge paré et lavé avec le poivron, les oignons et les gousses d'ail.