

Chili végétal de gombos

Pour 2 personnes en plat principal, 4 en accompagnement.

- 150 g de haricots rouges cuits
- 150 g de gombos coupés en deux ou trois selon leur taille
- 1 poivron rouge en dés
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 petite boîte de tomates pelés en dés
- 2 cuillères à café de paprika, une cuillère à café de cumin, 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- Tabasco pour servir



--> Faire revenir l'oignon et l'ail 2mn puis ajouter le poivron rouge, laisser 3 mn puis assaisonner avec du sel et les épices. Incorporer les gombos puis la tomate et laisser cuire 20mn.

Ajouter ensuite les haricots et prolonger la cuisson de 15mn.

Servie en accompagnement d'une viande ou avec du riz et une belle giclée de Tabasco!

Bon appétit !!

