

Chili facile aux tomates et haricots noirs



Temps de préparation: 5 minutes
Prêt en: 15 minutes
Portions: 4

Ustensiles :

Ouvre-boîte
Planche à découper
Couteau
Passoire ou passoire
Tasses à mesurer
Cuillères à mesurer
Casserole moyenne

Ingrédients :

1 oignon
1 pincée de poivron rouge en flocons
1 c. à table d'huile
1 boîte (540 mL/19 oz liquides) de haricots noirs *Primo*
1 boîte (540 mL/19 oz liquides) de tomates étuvées pour chili *Accents Aylmer*
1 boîte (341 mL/12 oz liquides) de maïs en grains *Del Monte*[®]
1/2 tasse de fromage râpé *Tex-Mex Kraft*
1/4 tasse de crème sûre légère

Tout d'abord :

Hache l'oignon. Ouvre la boîte de tomates et mets-la de côté. Ouvre la boîte de maïs, égoutte et mets de côté. Ouvre la boîte de haricots, égoutte, rince et mets de côté.

Étapes faciles :

- 1 Fais chauffer l'huile dans la casserole; ajoute l'oignon et le poivron rouge en flocons et cuis jusqu'à ce que le tout soit doré.
- 2 Ajoute les haricots, les tomates et le maïs.
- 3 Fais mijoter à découvert jusqu'à ce que le tout soit bien cuit.
- 4 Avec une cuillère, verse le mélange dans 4 bols et garnis le tout de crème sûre.