



Chili aux Wedges de patates douces

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

- 1 grosse patate douce
- 4 cuil à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil à café de paprika
- 2 cuil à café d'herbes de Provence
- 1 cuil à café de coriandre
- 1 cuil à café de cumin
- 400 g de viande hachée
- 1 boîte de tomates concassées
- 2 briquettes de coulis de tomates
- 400 g de haricots rouges
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 sachet d'épices à Chili
- 4 cuil à café de crème fraîche
- Eau
- Sel, poivre

Wedges de patates douces

Brosser la patate douce sous l'eau puis séchez là.

Coupez-là en 2 puis re-découpez chaque moitié en gros quartiers dans la hauteur.

Trempez les wedges dans votre marinade (huile d'olive, paprika, herbes de Provence, coriandre, cumin), bien badigeonnez tous les côtés.

Puis disposez-les sur une plaque de cuisson chemisée, versez le restant de marinade sur les wedges.

Enfournez 25 min dans un four préchauffé à 200 °C

Chili con carne

Dans un faitout, faire revenir votre viande hachée avec votre oignon émincé et votre gousse d'ail.

Ajoutez-le concassé de tomate, le coulis, les épices à chili.

Salez, poivrez. Ajoutez un peu d'eau pour avoir un peu de sauce.

Laissez mijoter 25 min à feu doux. 5 min avant la fin, ajouter les haricots rouges.

Servez bien chaud accompagné de vos wedges de patates douces et d'une cuillère de crème fraîche et quelques feuilles de coriandre.

Pour un repas sans viande, vous pouvez également faire un chili sin carne (sans viande)