

## Chili blanc

---

Pour 6 à 8 personnes

10 minutes de préparation – 1h45 à 2h15 de cuisson

### Ingrédients

Haricots blancs secs

1 boîte de maïs

600g de filet de poulet haché

1 à 2 cubes de bouillon de légumes (différent suivant la marque)

Origan

Cumin

1 cuillère à café de poudre de chili

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre



### Préparation

La veille, faites tremper les haricots blancs dans une bassine d'eau. (12h)

Le lendemain, placer les haricots blancs dans une casserole de bouillon de légumes et faites les cuire pendant environ 1h à 1h30. Egouttez

Dans une grande marmite, faites revenir les filets de poulet hachés avec l'huile d'olive. Ajoutez les épices, le maïs et les haricots une fois leur cuisson terminée. Couvrez avec le bouillon et laissez mijoter pendant environ 45 minutes afin de faire épaissir la sauce.

Vous pouvez également aider à l'épaississement de la sauce en mixant une partie des haricots.

### Conseil

Servez ce plat accompagné de chips tortilla, de crème fraîche et d'un peu de fromage râpé.