



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Chili aux grillons

Ingrédients

1 boîte de 28 oz (796 ml) de tomates en dés
1 ½ tasses (375 ml) de salsa douce
1 boîte de 19 oz (540 ml) d'haricots blancs
1 boîte de 19 oz (540 ml) d'haricots rouges
1 boîte de 12 oz (341 ml) de maïs à grains entiers
1 c. à thé (5 ml) poudre d'ail
2 c. à table (30 ml) assaisonnement d'ail roti et poivrons
1 c. à table (15 ml) de poudre de grillons (facultatif)
Sel et poivre au goût

Préparation

Verser les tomates en dés et la salsa dans une grande casserole à feu moyen. Rincer et égoutter les boîtes de conserve d'haricots blancs, d'haricots rouge et de maïs. Ensuite les verser dans la casserole. Ajouter la poudre d'ail, l'assaisonnement, la poudre de grillons (facultative) et le sel et poivre. Bien mélanger, baisser le feu et laisser mijoter pour 10 minutes. Retirer du feu et servir avec des croustilles aux maïs.