

## Chili à la courge butternut

### Ingrédients

- 2 livres de courge butternut pelée et coupée en cubes de ½ pouce
- 1 boîte de 796 ml de tomates en dés
- 1 boîte de 540 ml d'haricots noirs égouttés et rincés
- 1 boîte de 540 ml d'haricots Pinto ou romains égouttés et rincés
- 1 ½ tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de quinoa cuit
- 1 poivron coupé en dés
- 5 gousses d'ail émincées
- 1 ½ c. à soupe de paprika
- 1/4 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre
- Coriandre fraîche pour garnir

### Marche à suivre:

Faire revenir la courge dans un peu d'huile Durant 10 minutes. Ajouter les épices et cuire 2 minutes. Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter environ 30 minutes.