



## Chili con ... et non ! Seitan ou tofu #Danival

Publié le 22 février 2014 @ 11:52 par [Neiqeline](#) dans [Cuisine](#), [Je prends soin de ma maison](#) - [No Comments](#) »



**On avait tellement bien commencé avec les bonnes résolutions culinaires en janvier, qu'il serait dommage de s'arrêter en si bon chemin. Donc, du bio. Un plat qui réchauffe, un plat consistant auquel Danival a ajouté une touche d'originalité et d'un atout santé avec une déclinaison de chili, version végétalienne.**



L'un au Tofu (soja), on s'en serait douté, c'est l'aliment auquel on pense lorsqu'il s'agit de substitut de viande. L'autre au Seitan (protéine de blé), dont la texture ressemble à s'y méprendre à celle de la viande hachée.

**Dégustation :** Dans l'un comme l'autre, on retrouve parfaitement le gout du chili. Les haricots sont tendres, la sauce est dense et savoureuse, épicée mais sans trop.

Coup de cœur pour la version seitan : moins connu, et plus proche niveau texture de ce qu'on trouve dans un chili traditionnel.

Sa teneur en protéine est même plus élevée que celle du bœuf ( 30% au lieu de 20%).

**Ingrédients :** Eau, Haricots rouges\*, Tomates\*, Concentré de tomates\*, Seitan \* , Oignons\*, Poivrons verts\*, Jus de raisin concentré\*, Huile de tournesol\*, Sel de l'Atlantique, Ail\*, Coriandre\*, Cumin\*, Persil\*, Poivre\*, Herbes de Provence\*, Piment de Cayenne\*.

\* tout bio !

Ceci étant dit; pour les aficionados, la marque propose aussi un chili con carne, et une sauce Fajitas pour vos repas mexicains !

## **Pour en savoir plus :**

DANIVAL : entreprise du Lot et Garonne à quelques kilomètres d'Agen, une équipe de 90 personnes fabrique plus de 200 références de la marque DANIVAL que l'on trouve en magasin bio en France et à l'étranger.

\* Distribution : en magasins biologiques et diététiques

\* Conditionnement : pots de 525 g

\* Prix de vente conseillé : 4,49

## **Histoire du chili :**

Il y a 2 hypothèses quant à l'origine du Chili Con Carne :

1. Créé à San Antonio il s'agirait d'un simple ragoût relevé de piments rouges séchés vendu par les chili queens sur la military plaza. Selon Le Monde en 2008, il fut inventé au début du XIXe siècle par un Allemand.

2. le chili con carne fut introduit dans les prisons texanes, car les piments et la viande de bœuf étaient les aliments les moins chers. Lorsqu'ils sortaient de prisons, les gars ont cherché à re-créeer ce plat.

C'est en 1880 qu'on trouve ce plat dans un livre de cuisine pour la première fois.

Neigeline Bunet