



Chili à la saucisse fumée

- 1 canne de tomates en dés (14 onces)
- 1 canne de tomates avec poivrons verts
- 7 onces de saucisses fumées et/ou épicés
- 3 c. à table de pâte de tomates
- ½ oignon
- ½ poivron jaunes
- 1 piment jalapeno
- 3 c. à table de coriande fraîches
- 1 c. à table de poudre de chili
- 1 c. à thé de cumin moulu
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre
- ¼ c. à thé de poudre de chili
- 1 canne de haricots rouge rincé
- Cheddar râpé pour garnir

Ajouter les ingrédients sauf les haricots rouge. Utiliser la fonction SOUP 1, faire une pause 5 minutes avant la fin. Ajouter les haricots en les mélangeant un peu et refermer le couvercle, laisser finir le cycle pour les 5 dernière minutes.
Servir avec du fromage cheddar et de la crème sure si désirer.

Recette de l'application Instant Pot