

Chili blanc à la dinde hachée

Préparation 10 m.

Cuisson 25 m. sur MEAT/STEW

2 c. à table de canola

1 1/2 livre de dinde hachée

1 can de tomates en dés

2 t. de bouillon de poulet

2 t. de haricots blancs trempés toute la nuit et rincer avant de les verser dans le chili

1 oignon haché

1 poivron haché

2 c. à t. table d'assaisonnement pour chili (moi El paso, 1 sachet)

Placer le ip sur SAUTÉ.

Verser l'huile et faire revenir les oignons et les poivrons.

Ajouter la dinde hachée et la faire brunir. Ajouter le reste des ingrédients et fermer le couvercle. Faire cuire sur Stew/Meat.

Faire descendre la pression naturellement.





**Recette adaptée librement
de :**

**Instant Pot Cookbook:
The 5 Ingredients or Less
Instant Pot Cookbook- 110
Simple And Delicious
Pressure Cooker Recipes
For Your Instant Pot
Cooking At Home Or Any
Occasion Instant Pot
Crock Pot.**

1B