

# Chili au bœuf

1 lbs de bœuf haché maigre  
1 boîte de tomates en dés (796 ml)  
1 boîte de sauce tomate (398 ml)  
1 boîte de fèves noires (398 ml)  
1 gros poivron (couleur au choix)  
1 oignon  
2 gousses d'ail hachées  
1 c. à thé de cumin  
1 c. à thé de poudre de chili  
1 ½ c. à thé de paprika  
1 c. à thé d'origan  
2 c. à soupe de Bovril au bœuf  
½ tasse d'eau



Faire revenir la viande en mode Saute jusqu'à ce qu'elle soit brunie  
Ajouter les oignons, le poivron et l'ail 2-3 minutes  
Ajouter les épices (ajuster selon votre goût)  
Ajouter les tomates, la sauce tomate, l'eau et les fèves  
Bien mélanger et fermer le couvercle.  
Cuire en mode Manual/Pressure 15 minutes  
Dès que ça sonne, évacuer la pression.  
Déguster avec du fromage râpé, crème sure, avocats, coriandre, etc.