

## **Chili au boeuf texan (sans fèves rouges)**

Portions: 4

1 cuillère à thé de poudre d'ail  
1 cuillère à thé de paprika  
4 cuillères à thé de chili  
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire  
1 cuillère à soupe de persil frais haché  
1 cuillère à thé de poudre d'oignon  
1 cuillère à thé de poivre noir moulu  
26 onces de tomates finement hachées  
4 grosses carottes, hachées petites  
1 gros oignon, coupées en dés  
1 poivron vert, épépinées et coupées en dés  
1 lb de bœuf  
1 Pincée de cumin  
Jalapenos tranchés, facultatif  
Oignons en dés, optionnel  
Crème sure, facultatif

Activez le réglage Sauté, ajoutez le bœuf haché dans l'Instant Pot et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit brun.

Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.

Couvrir, verrouiller le couvercle et cuire sur la fonction Meat / Stew pendant 35 minutes.

Une fois cuit, faire descendre la pression rapidement.

Instant Pot: Instant Pot Pressure Cooker Cookbook  
With Easy And Healthy Recipes (Instant Pot  
Cookbook, Instant Pot Recipes, Instant Pot Cookbook  
For Two)  
LB