



Chili aux 2 viandes à l'autocuiseur

Préparation 25 MIN

Cuisson 1 H 15 MIN

Trempage 12 H

Portions 6 à 8

Ingrédients

- 200 g (1 tasse) de haricots rouges secs, rincés et égouttés (voir note)
- Eau, pour le trempage
- 450 g (1 lb) d'épaule porc dégraissée, coupée en gros dés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 450 g (1 lb) de bœuf haché maigre
- 1 gros oignon, haché finement
- 1 piment jalapeño, épépiné et haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 25 g (3 c. à soupe) d'assaisonnement au chili
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre de cacao
- 15 ml (1 c. à soupe) de paprika doux
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates en dés
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- Piment de Cayenne, au goût

Préparation

1. Placer les haricots dans un bol. Couvrir d'eau et faire tremper pendant une nuit à la température ambiante. Ajouter de l'eau, au besoin, afin que les haricots soient toujours bien couverts. Rincer et égoutter.
2. Préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction sauté 2 minutes. Dorer le porc dans l'huile. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.
3. Dorer le bœuf en l'émiettant à la cuillère de bois. Ajouter de l'huile au besoin. Saler et poivrer. Ajouter l'oignon, le piment et l'ail avec les épices. Cuire 3 minutes en remuant. Ajouter les haricots, le porc, les tomates et le bouillon. Couvrir et sélectionner la fonction légumineuses. Régler le temps de cuisson à 35 minutes.
4. Laisser dépressuriser naturellement au moins 15 minutes. Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter du piment de Cayenne, au goût.
5. Servir sur du riz, avec des croustilles de maïs ou comme farce d'une pomme de terre au four.

Note

On peut utiliser une boîte de 540 ml (19 oz) de haricots rouges, en n'utilisant que 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet et en sélectionnant la fonction viande, plutôt que légumineuses.