



## Chili award winner

Boeuf haché de 1 1/2 livres  
6 tranches de bacon de bonne qualité, hachées  
1 boîte de 15 onces de haricots rouges, égouttés  
1 boîte de 15 onces de haricots Pinto égouttés  
1 boîte de 15 onces de haricots noirs égouttés  
1 boîte de 15 onces de tomates rôties au feu avec du jus  
1 boîte de 6 oz de pâte de tomate  
1 gros oignon rouge haché  
1 poivron rouge épépiné et haché  
1 Jalapeño, épépiné et émincé \* facultatif  
2 tasses de bouillon de boeuf  
1 cuillère à soupe d'origan séché  
2 cuillères à café de cumin moulu  
2 cuillères à café de sel casher  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
1 cuillère à café de paprika fumé  
2 cuillères à soupe de poudre de chili  
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire  
1 cuillère à soupe d'ail haché  
Pour la garniture  
Crème fraîche  
Coriandre  
Fromage râpé

### Instructions

Mettre votre Instant Pot en mode sauter et ajoutez le bacon.  
Cuire jusqu'à ce que croustillant, en remuant souvent pour cuire uniformément.  
Retirez le bacon dans une assiette tapissée d'essuie-tout.

Ajouter les oignons et les poivrons et cuire jusqu'à tendreté.

Ajouter la viande et cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Videz l'excès de graisse, inclinez simplement le pot et utilisez une grande cuillère.

Ajoutez tous les ingrédients restants et 3/4 du bacon et mélangez.

Mettre l'instant pot a manual/pressure cook à high et faites cuire pendant 18 à 20 minutes.

Laisser la pression se relâcher pendant 10-15 minutes et ensuite relâcher rapidement avec l'évent.

Servir avec des citrons verts, de la crème sure, du fromage et un peu de bacon!

<https://ohsweetbasil.com/instant-pot-award-winning-chili-recipe/>