

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps total : 20 minutes

Portions : 6

2 livres de boeuf haché

1 tasse de bouillon de boeuf

1/2 oignon coupé en dés

1 cuillère à café d'ail émincé

**2 boîtes de haricots Pinto égouttés et rincés
ou de fèves rouges**

1 cuillère à soupe de poudre de chili

2 boîtes de sauce tomate 8 oz

1 cuillère à soupe de cumin

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de poivre

1 boîte de tomates en dés 14.5 oz

**Garnitures - chips de maïs, cheddar, crème
sure et oignons.**

**Mettre l'instant pot sur SAUTÉ, dorer le
bœuf haché.**

**Ajouter tous les autres ingrédients, y
compris les haricots rincés, à l'exception
des garnitures et des chips de maïs. :Cuire 5
m. à MANUAL/PRESSURE COOK et
dépressuriser rapidement.**

**Servir sur des chips de maïs. Garnir de
fromage cheddar, de crème sure et
d'oignons frais en désr.**

*Note de la traductrice : ajouter un
peud'huile pour dorer le boeuf
haché.*

**Traduit de et photo de :
www.eatingonadime.com**



Chili

**sur chips de
maïs**

