



Chili award winner à la dinde

- 1 1/2 livre de dinde hachée
- 8 lanières de dinde Bacon haché
- 1 boîte de 15 onces de haricots Pinto, égouttés
- 1 boîte de 15 onces Haricots noirs, égouttés
- 1 boîte de 15 onces de tomates en dés rôties au feu, égouttées
- 1 boîte de 6 onces de pâte de tomates
- 1 petit oignon rouge haché
- 1/2 poivron rouge épépiné et haché
- 1/2 poivron orange épépiné et haché
- 1 piment jalapeño épépiné et haché *en option
- 2 tasses Bouillon de poulet
- 1 cuillère à soupe d'origan séché
- 1 cuillère 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 c. à table Ail haché haché

Garniture : Crème sure, Coriandre, Fromage râpé râpé

Mettre en mode « sauté » pour faire cuire le bacon. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, en remuant souvent pour obtenir une cuisson uniforme. Retirer le bacon dans une assiette tapissée d'essuie-tout.

Ajouter les oignons et les poivrons et cuire jusqu'à tendreté. Ajouter la dinde et cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Égoutter l'excès de graisse, il suffit d'incliner le pot et d'utiliser une grande cuillère. Ajouter tous les autres ingrédients et les 3/4 du bacon et remuer pour bien mélanger.

Tournez l'instant pot en mode « chili » et faites cuire pendant 18-20 minutes. Laissez la pression se relâcher pendant 10 à 15 minutes ou la relâcher rapidement avec l'évent.

Servir avec du citron vert, de la crème sure, du fromage et un peu de bacon !

La plupart des lots seront faits après 18 minutes, mais nous avons eu quelques fois où la saveur n'était pas encore là, alors n'hésitez pas à faire cuire sous pression un peu plus longtemps pour plus de saveur ou si vos grains ne sont pas aussi tendres que vous le souhaitez.

Pour congeler, refroidir complètement le chili. Placer dans un grand sac ziploc ou un sac FoodSaver, enlever tout l'air et congeler en le plaçant à plat pendant 2 mois au maximum.

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