



CHILI DE PORC AUX TROIS HARICOTS

Recette de Ricardo

Temps de cuisson : 8 heures

Portions : 6 à 8 portions

Ingrédients

2 lbs de porc haché maigre	2 c. à soupe d'huile d'olive
1 gros oignon haché finement	2 gousses d'ail hachées finement
1 piment jalapeno épépiné et haché finement	2 c. à soupe de poudre de chili
1 c. à soupe de paprika	1c. à soupe de cumin moulu
1 tasse de café chaud	540 ml d'haricots rouges cuits
540 ml d'haricots blancs cuits	540 ml d'haricots noirs cutis
540 ml de tomates en dés	Sel et poivre

Préparation

- Dans une grande poêle, dorer la viande dans l'huile en l'émiettant à l'aide d'une cuillère en bois. Saler et poivrer.
- Ajouter l'oignon, l'ail, le piment, les épices et poursuivre la cuisson 2 minutes.
- Déglacer avec le café. Porter à ébullition et déposer le mélange de porc dans la mijoteuse.
- Ajouter les haricots, les tomates et bien mélanger.
- Couvrir et cuire à haute température (High) pendant 4 heures ou à basse température (Low) pendant 8 heures. Rectifier l'assaisonnement.
- Servir avec de la crème sure, du riz ou des pâtes.