

Instant Pot  
Pork  
**CHILI**

# Chili au porc



- 1 tasse de fèves rouges
- 10 onces de porc haché
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de jus de tomates
- 1 cuillère à table de beurre
- 1 cuillère à thé d'origan
- 1 cuillère à thé de coriandre
- 1 tasse de fèves vertes
- 1/4 de maïs sucré
- 3 tasses d'eau
- 2 carottes
- 3 pignons
- 1 cuillère à table de sel

Mélanger le porc, le jus de tomates, le beurre, l'origan, le sel, la coriandre. Mettre l'ip sur SAUTÉ et y faire revenir le mélange de porc 2 m. Ajouter les fèves vertes, le bouillon de poulet et l'eau. Peler la carotte et l'oignon et les couper. Les ajouter aux autres ingrédients. Ajouter le maïs et cuire 40 m. en mode MANUAL/PRESURE.

Faire descendre la pression rapidement.

**Préparation: 15  
minutes**

**Cuisson: 45  
minutes**

**Portions: 8**

