

# CHILI EXPRESS

Préparation 10 mn. Cuisson : 13 mn à 900 watts. Repos : 10 mn.

## INGREDIENTS POUR 4 A 6 PERSONNES

- 1 oignon blanc (± 150 g)
- 2 gousses d'ail
- 500 g de viande de bœuf hachée
- 1 grosse boîte d'haricots rouges (± 800 g)
- 2 boîtes de pulpe de tomates en dés (± 800 g au total)
- 2 ml de piment en poudre
- Sel et poivre
- 25 g de chocolat noir corsé (facultatif)

## PREPARATION

1. Epluchez l'oignon, les gousses d'ail et hachez-les finement dans le **TurboMAX**.
2. Dans le **Micro Minute™**, mettez le contenu du TurboMAX, la viande, les haricots rouges rincés et égouttés, la pulpe de tomates, le piment en poudre et mélangez avec la **Spatule silicone**.

3. Fermez et faites cuire 13 mn à 900 watts. Laissez reposer 10 mn pour que la cuisson finisse et la pression descende.
4. Ouvrez, salez, poivrez, ajoutez le chocolat noir en morceaux et mélangez.

