

# CHILI AU POULET ET CHORIZO FUMÉ

Contrairement au chorizo mexicain, le chorizo espagnol est séché et procure une pointe sucrée légèrement épicée à ce chili savoureux qui est également accentué avec du paprika fumé et du poivre chipotle.

PRÉPARATION : 15 MIN  
TEMPS REQUIS : 75 MIN

CUISSON : 60 MIN  
DONNE : 6 À 8 PORTIONS  
(OU 8 TASSES/2 L)



## INGRÉDIENTS :

1 c. à table (15 ml)	huile d'olive
1 gros	oignon, haché
1 tasse (250 ml)	saucisse de chorizo espagnol hachée
1 lb (500 g)	poulet ou dinde hachés
2 c. à table (30 ml)	fine farine de maïs (optionnel)
1 c. à thé (5 ml)	(chacun) origan séché, paprika fumé, poudre de chili chipotle
1/2 c. à thé (2 ml)	(chacun) sel et poivre
1	poivron jaune, coupé en dés
1 petite	patate douce, pelée et coupée en dés
1 boîte (28 oz/796 ml)	tomates en dés
1 boîte (19 oz/540 ml)	haricots mélangés, égouttés et rincés
1 tasse (250 ml)	bouillon de poulet



## PRÉPARATION :

Chauffer l'huile dans une casserole placée à feu moyen. Ajoutez l'oignon et le chorizo et cuire de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

À l'aide d'une cuillère, émietter le poulet et cuire.

Ajoutez le poivron jaune, la patate douce, la farine de maïs (si utilisée), l'origan, le paprika, la poudre de chili, le sel et le poivre. Bien mélanger. Incorporez les tomates, les haricots et le bouillon.

Porter à ébullition. Laisser mijoter pendant 45 minutes ou jusqu'à épaississement.

*Conseil :* La farine de maïs contribue à épaissir le chili, mais elle peut être omise.



L'ACCORD :  
LE23 TEMPRANILLO  
SHIRAZ

