



Chili blanc au poulet à la mijoteuse

[MIJOTEUSE](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION :
10-15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 4H 00 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 poitrines de poulet
- 1 c. thé de cumin
- 1/2 c. thé de poudre de cayenne
- 1 c. thé de sel
- Poivre
- 1 oignon jaune, haché
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- Quelques rondelles de jalapenos (facultatif si vous aimez le piquant)
- 2 tasses de bouillon de poulet (ou plus si vous aimez votre chili plus liquide)
- 1 1/2 tasse de grains de maïs
- 2 conserves de 540 ml de haricots blancs, égouttés et rincés
- 1 tasse de salsa verte
- 1/2 tasse de fromage à la crème
- 1/4 tasse de crème à cuisson 35 %

Garniture : avocat, chips de maïs, crème sûre, coriandre, jus de lime

Préparation

1. Déposer les poitrines dans la mijoteuse.
2. Saupoudrer le cumin, la poudre de piment de cayenne, le sel et le poivre sur les poitrines de

poulet.

3. Ajouter les oignons, l'ail, le bouillon, le maïs, la salsa verde et les haricots.
4. Faire cuire à High pendant 4h00.
5. À l'aide d'une fourchette, défaire le poulet en filament. Remettre le poulet dans la mijoteuse.
6. Ajouter ensuite la crème et le fromage à la crème et bien mélanger.
7. Faire cuire 15 minutes supplémentaires à High.
8. Servir avec des tranches d'avocat, de la coriandre, de la crème sure, des quartiers de lime et des croustilles de maïs. Personnellement, j'adore les Tostitos à la lime avec ce chili.