



## Chili verde au poulet

**Préparation** 15 MIN

**Cuisson** 50 MIN

**Portions** 4

**Se congèle**

### Ingrédients

- 675 g (1 1/2 lb) de hauts de cuisses de poulet désossés et sans la peau, coupés en cubes
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre de chili
- 1 pot de 500 ml (2 tasses) de salsa verde
- 1 boîte de 540 ml (19 oz) de haricots blancs, rincés et égouttés
- Sel et poivre

### Préparation

1. Dans une grande casserole, dorer légèrement le poulet dans l'huile. Saler et poivrer légèrement. Réserver sur une assiette.
2. Dans la même casserole, faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter de l'huile au besoin. Remettre la viande dans la casserole. Ajouter l'ail, la poudre de chili et poursuivre la cuisson environ 1 minute en remuant.
3. Ajouter la salsa verde et les haricots. Porter à ébullition et laisser mijoter doucement à découvert, en remuant fréquemment, environ 40 minutes ou jusqu'à ce que le chili soit onctueux. Rectifier l'assaisonnement.