

La Feijoada

La Feijoada est un plat populaire du Brésil.

Environ Pour 10 personnes

- 1 kg de haricot noir
- 500 g de viande de porc salée
- 1 pied, 1 oreille et 1 queue de porc
- 500 g de viande séchée
- 500 g de bœuf
- 500 g de chorizo
- 1 paio (gros saucisson type saucisson à cuire)
- 100 g de bacon (au Brésil viandes de porc fumées)
- 500 g de lombo (longe) de porc frais (ou des côtelettes de porc)
- De l'oignon
- De l'huile
- Laurier, ail
- Chou vert, chou chinois ou couve
- Molho carioca (mélange de lime, piments, fines herbes)
- Des oranges

Préparation

- La veille, faites tremper les haricots noirs et les viandes salées et séchées dans des récipients séparés.
- L'eau de dessalage des viandes doit être renouvelée plusieurs fois.
- Le lendemain, coupez les viandes en morceaux et faites-les bouillir après en avoir enlevé les parties grasses.
- Faites cuire les haricots pendant 1 h dans une grande quantité d'eau.

- Ajoutez les viandes dessalés, les abats, puis le lard et la viande de porc. Laissez cuire 45 mn. Ajoutez les saucisses, 2 gousses d'ail pilées, 2 oignons hachés, le laurier et la coriandre.

- Laissez cuire le tout pendant 1 h.

Le riz blanc, les haricots et la viande sont servis séparément et mélangés dans l'assiette. Le plat est accompagné d'orange (coupées en tranches et de faro fa (farine de manioc mise à revenir dans un peu d'huile de palme avec du bacon coupé en petits dés et/ou oignons émincés, dés de tomates et des herbes à volonté).