



Feijoada

Feijoada (pour 4 personnes)

- 500 g de haricots noirs secs (trempés pendant 1 nuit dans l'eau froide)
- 400 g de lard frais
- 500 g de bœuf séché et fumé coupé en morceaux
- 2 pieds de porc frais
- 250 g de travers de porc fumé
- 100 g de poitrine de porc en morceaux
- 1 oreille de porc
- 1 saucisse de porc fumée
- 500 g de chorizo à cuire
- 2 tasses à thé de riz
- 6 gousses d'ail
- 1 chou vert
- 3 oranges
- 2 oignons hachés
- 2 bottes de persil plat haché
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

- 1/ Dans une marmite versez 4 litres d'eau. Ajoutez les haricots noirs, les feuilles de laurier, salez et poivrez. Faites cuire pendant 50'.
- 2/ Coupez la moitié du lard en gros cubes et l'autre en petits dés.
- 3/ Dans un autre ustensile, versez 2 litres d'eau et faites bouillir. Ajoutez alors le bœuf séché, les pieds de porc, les travers de porc et laissez mijoter pendant 25'.
- 4/ Hachez l'ail, faites-le revenir rapidement dans l'huile d'olive. Faites perler le riz, mouillez à l'eau froide, salez, poivrez, et laissez cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau.
- 5/ Ajoutez alors les gros cubes de lard, l'oreille, la saucisse, le chorizo et la poitrine de porc. Laissez mijoter pendant 25'.
- 6/ Lorsque les viandes ont cuit, ajoutez-les aux haricots, ainsi que l'ail dans la marmite et laissez cuire pendant 45'.



7/ Dans une poêle faites revenir les petits dés de porc, ajoutez alors l'oignon et laissez bien dorer. Pour finir ajoutez le persil haché et versez le tout dans la marmite. Cuisez encore 25'.
8/ Pelez les oranges à vif et coupez les tranches de 1cm. Réservez. Emincez très finement le chou et faites-le revenir dans 2 gousses d'ails hachées dans l'huile. Salez et poivrez.
9/ Au moment de servir, disposez les morceaux de viande sur un plat, et servez les haricots à part. Accompagnez de riz, de farofa et de chou vert.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_feijoada?id=8186651&emissionId=5931