

# A la découverte de la... Feijoada



Bom dia ! On s'attaque au **Plat National brésilien** : La feijoada ! (du terme feijão - haricot). C'est un peu le **cassoulet**

**brésilien !**

Végétariens s'abstenir 😊

**Bonne dégustation !**



## Voici les ingrédients nécessaires pour 10 personnes :

Sachez qu'il existe de nombreux variants à la recette selon les régions.

500 g de haricots noirs	2 oignons
500 g de viande en cubes	5 gousses d'ail
300 g de saucisse de porc fumée	3 feuilles de laurier
300 g de saucisson de porc fumé	persil
1 pied de porc	ciboulette
1 oreille de porc	4 c. à soupe d'huile
1 queue de porc	sel
500 g de côtelette de porc	
300 g d'échine de porc hachée en cubes	
100 g de lard fumé	

## Les étapes :

- 1** La veille, coupez les différentes viandes en **petits cubes** et laissez-les **tremper** dans de l'eau froide que vous renouvelez régulièrement.
- 2** Faire **bouillir** les morceaux de viande dans une **cocotte** remplie d'eau afin d'enlever l'excès de graisse.
- 3** Toujours la veille, faites également **tremper les haricots noirs** dans de l'eau froide pendant 12h.
- 4** Le jour même, faites bouillir les **haricots, la viande salée et les côtelettes** dans une grande marmite remplie d'eau, **5h minimum** avant de servir (ou environ 45 mn dans une cocotte minute).
- 5** Au fur et à mesure que l'eau se réduit, ajoutez un peu d'eau bouillante et laissez cuire à feu doux pendant **3h avec un couvercle**.
- 6** Quand les haricots commenceront à cuire, **ajoutez les saucissons et les saucisses**, coupés en tranches; cuisinez jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse.
- 7** Dans une poêle, faites revenir le **lard, l'ail, l'oignon et les feuilles de laurier**
- 8** Ajoutez ensuite **500 ml de bouillon de haricots** et laissez cuire 10 min. Mélangez le tout dans la casserole.
- 9** Ajoutez le **persil, la ciboulette** et laissez cuire à feu doux.

Maintenant, tu peux ajouter du **sel** si besoin et servir le plat !

