FEIJOADA



La feijoada a des racines afro-brésiliennes. Elle vient de l'époque coloniale où les esclaves cuisinaient les morceaux de viande moins nobles que leurs maîtres ne voulaient pas. C'est un plat copieux, riche et réconfortant.

Infos

- **Temps de préparation**: 45 mins
- **Temps de cuisson**: 240 mins
- **Portions**: 8

Ingredients

- 2 livres de haricots noirs secs (non trempés)
- 790 g de pieds de porc non fumés avec la peau, fendus et coupés en morceaux de 5 cm
- 340 g de queues de porc, coupées en morceaux de 5 cm
- Langue de porc sans peau, coupée en morceaux de 4 cm
- 340 g de bacon sans peau, coupé en tranches de 0,5 cm
- 2 feuilles de laurier
- 450 g de saucisses de porc fumées (andouille ou kielbasa), coupées en tranches de 0,5 cm
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 gros oignon, coupé en dés moyens
- 10 gousses d'ail émincées

- Sel
- Riz blanc cuit, pour servir
- Tranches d'orange, pour le service

Préparation

Etape 1
Placer les haricots, les pieds, les queues, la langue, le bacon et les feuilles de laurier dans une grande marmite. Couvrir d'eau d'un pouce, soit environ 10 tasses. Porter à ébullition à feu vif, en remuant de temps en temps. Écumer l'écume qui se forme. Lorsque le mélange bout, baisser le feu pour obtenir un léger frémissement. Écumer la mousse pendant les 40 premières minutes. Réduire le feu à un faible mijotage et couvrir avec un couvercle. Ajoutez de temps en temps de l'eau pour que le mélange soit recouvert d'un demi-pouce et remuez.

Etape 2
Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile végétale dans une grande poêle à feu moyen-doux jusqu'à ce qu'elle brille. Faire cuire l'oignon, en remuant, pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit uniformément doré et très doux. Augmenter le feu à moyen-haut et ajouter le reste de l'huile et l'ail. Cuire, en remuant, jusqu'à ce que l'ail soit doré, pendant environ 3 minutes. Ramener les haricots à ébullition à feu vif, incorporer le mélange d'oignons, saler et servir avec du riz blanc, des tranches d'orange, de la farofa et des feuilles de chou brésiliennes.