

## **FEIJOADA**

Temps de préparation: 24h

Temps de cuisson : 5h

### **Ingrédients (pour 9 personnes)**

- 500 g de haricots noirs
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 2 oignons hachés
- 5 gousses d'ail
- 3 feuilles de laurier
- 1/2 tasse de persil haché
- 1/2 tasse de ciboulette hachée
- 300 g de saucisse de porc fumée
- 300 g de saucisson de porc fumé et salé
- 500 g de viande salée hachée en cubes
- 1 pied de porc salé
- 1 oreille de porc salée
- 1 queue de porc salée
- 500 g de côtelette de porc salée
- 300 g d'échine de porc hachée en cubes
- 100 g de lard haché en petits cubes
- 1 dose de cachaça (l'eau de vie brésilienne)
- 1 orange bien lavée (entière, avec écorce)
- sel (s'il faut)

### **Préparation**

La veille, hachez en cubes les viandes salées (pied, oreille, queue, viande et épaule) et faites tremper dans de l'eau froide; changez l'eau 6 ou 7 fois.

Puis, faites bouillir les viandes dans l'eau pour enlever l'excès de graisse.

Si vous préférez, vous pouvez dessaler les viandes comme ça: faites-les bouillir 5 min dans l'eau chaude et recommencez cette opération 2 fois. C'est plus facile et vous pouvez faire ça le jour de la préparation!

La veille aussi, laissez tremper les haricots dans l'eau froide pendant 12 h.

Le jour même, 5 h avant de servir au minimum, faites bouillir les haricots, la viande salée et les côtelettes dans l'eau, dans une grande marmite.

À fur et à mesure que l'eau se réduit, ajoutez un peu plus d'eau bouillante et laissez cuire à feu doux pendant 3 h (couvercle fermé). Puis ajoutez les autres ingrédients salés.

Quand les haricots commenceront à cuire, ajoutez les saucissons et les saucisses, coupés en tranches; cuisinez jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse.

Dans une poêle, faites revenir le lard, l'ail, l'oignon et les feuilles de laurier.

Ajoutez ensuite 500 ml du bouillon de haricots et laissez cuire 10 min. Mélangez.

Ajoutez le persil, la ciboulette, la cachaça et l'orange et laissez cuire à feu doux.

Déguster et ajoutez du sel, s'il faut.

Pour servir, retirez l'orange et écartez-la, l'orange enlève l'excès de graisse.

La feijoada est prête !

### **Remarques :**

Pour accompagner, les Brésiliens mangent la feijoada avec du riz blanc, de la farine de manioc, du chou sauté avec de l'ail, des tranches d'orange (pour aider la digestion) et de la sauce vinaigrette qui, au Brésil, est faite de la manière suivante :

Sauce vinaigrette:

2 tasses de tomate hachée en petits cubes

1 tasse d'oignon haché en petits cubes

du persil haché

du vinaigre

de l'huile d'olive

du sel

du poivre (piment) rouge frais

un petit peu du bouillon de la feijoada

Mélangez tous les ingrédients.

Et pour boire, de la caipirinha

2 doses de cachaça

1 citron haché en cubes sans écorce

2 cuillères à soupe de sucre

des glaçons

Pétrir le citron avec le sucre. Ajouter les glaçons et après la cachaça. Mélangez un peu et bon appétit!

### **Conseil vin :**

Pas de vin. La caipirinha est le boisson typique de la feijoada.