

Véritable symbole national, la feijoada est sans aucun doute la spécialité culinaire la plus connue en dehors du Brésil. Malgré de nombreuses variantes régionales, ce ragoût de haricots noirs et de viandes est un plat généreux qui rassemble tous les Brésiliens.

Plat convivial par excellence, la feijoada est traditionnellement servie le samedi midi et accompagnée d'une caipirinha évidemment ! Il faut néanmoins de la patience et de nombreux morceaux de viandes pour préparer une feijoada traditionnelle (boeuf séché, saucisses, oreille, queue, pied, museau de porc...)

POUR 8 À 10 PERSONNES

1H45 DE PRÉPARATION

12H DE TREMPAGE

45 MIN DE CUISSON

500 G DE HARICOTS SECS NOIRS

2 FEUILLES DE LAURIER

4 SAUCISSES FUMÉES

(MONTBÉLIARD)

300 G DE VIANDE DE BOEUF

SÉCHÉE (CARNE SECA) VENDUE

SOUS FORME DE BLOC À DÉCOUPER

300 G DE FILET MIGNON DE PORC

1 POIVRON ROUGE

2 GROS OIGNONS

2 GOUSSES D'AIL

QUELQUES BRINS DE PERSIL

SEL, POIVRE DU MOULIN

POUR LE CHOU :

1 CHOU VERT

5 TRANCHES DE LARD FUMÉ

1 CUIL. À SOUPE D'HUILE

POUR LA FAROFA :

6 CUIL. À SOUPE DE FARINE

DE MANIOC

20 G DE BEURRE

POUR L'ACCOMPAGNEMENT

200 G DE RIZ BLANC

3 ORANGES

La veille : rincez les haricots secs. Mettez-les dans un autocuiseur, couvrez-les d'eau, ajoutez le laurier et laissez-les tremper pendant 12h. Ne les égouttez pas.

Le jour-même : taillez les viandes et les saucisses en morceaux. Ajoutez la moitié des viandes dans l'autocuiseur, et faites cuire le tout pendant 20 min. Retirez du feu. Parallèlement, mettez l'autre moitié des viandes à griller au four préchauffé à 200° (th. 6-7), pendant 30 min, puis ajoutez-les au contenu de l'autocuiseur.

Épluchez les oignons et l'ail. Ouvrez le poivron, épépinez-le. Coupez le en tout petits dés. Dans une sauteuse, faites blondir les oignons et l'ail. Ajoutez le poivron, le persil et un peu de haricots écrasés, et faites-les revenir. Transférez cette préparation dans l'autocuiseur. Poursuivez la cuisson pendant 25 min jusqu'à ce que les haricots soient fondants et que la texture de la préparation soit liquoreuse. Salez et poivrez à votre convenance.

Préparez le chou. Émincez le chou vert en fines lanières. Taillez le lard en lardons. Dans une sauteuse, faites chauffer la cuillerée d'huile, faites-y frire les lardons, ajoutez le chou et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit bien croquant.

Préparez la farofa (farine de manioc). Dans une petite poêle, faites fondre le beurre, versez la farine de manioc et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois, la farofa doit avoir la consistance d'une pâte à crumble.

Faites cuire le riz comme indiqué sur l'emballage. Coupez les oranges en rondelles. Dressez les viandes et saucisses au centre d'un plat de service, entourez-les de riz blanc, de chou vert et de haricots noirs. Parsemez la feijoada de farofa et décorez avec des rondelles d'orange

