

RIO DE JANEIRO

FEIJOADA



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 320 g de haricots rouges secs
- 1 saucisse fumée (du type saucisse vaudoise ou saucisse de Morteau)
- 1 chorizo piquant coupé en rondelles
- 4 tranches de poitrine fumée de porc
- 400 g de paleron de boeuf
- 2 carottes pelées
- 3 oignons dont un piqué avec un clou de girofle
- Thym, laurier, beurre, sel, poivre
- Épices: paprika, curry jaune moulu, cumin en poudre

PRÉPARATION

Pour que les haricots secs gonflent, les tremper dans de l'eau pendant 12 à 24 h.

Puis, dans une cocotte mettre les haricots avec leur eau de trempage et rajouter de l'eau si besoin. Y joindre du gros sel, un oignon piqué avec un clou de girofle, les 2 carottes entières, du thym, une feuille de laurier, les épices, la saucisse fumée (entière), le chorizo, les tranches de poitrine et le boeuf (entier). Porter à ébullition et laisser cuire à frémissement pendant environ 1.5 h. Ensuite, retirer les haricots rouges, qui doivent être croquants. Continuer la cuisson pendant 2 h.

Séparément, mixer le bouillon de cuisson avec 50 g de purée de haricots, afin de le lier.

Faire blondir les 2 oignons émincés dans un peu de beurre, y saisir la viande, ajouter les haricots restant non réduits en purée, les carottes, les oignons et le bouillon lié. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.



Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes