

RIO DE JANEIRO

FEIJOADA

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 320 g de haricots noirs 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.

