

Feijoada à ma façon



Ingrédients

Haricots noirs secs (environ 100 gr. par personne)

Viande (au choix en fonction de vos goûts et de l'appétit de vos convives) :

* Sauté de porc (2 morceaux par personne)

* Poitrine fumée (1 tranche par personne)

* et/ou poitrine demi-sel (1 tranche par personne)

* Saucisse de Morteau (de manière à avoir 3 tranches par personne)

* Saucisse fumée ($\frac{1}{2}$ à 1 par personne selon la taille)

On peut mettre un chorizo si on aime.

Oignons (1 pour 4 personnes)

Ail (1 gousse pour 4 personnes)

Tomates (1 pour 6 personnes)

Accompagnements

Riz

Farofa

Sauce piquante

Bananes plantain

Oranges

On peut aussi mettre des épinards.



La veille, couvrir d'eau les haricots noirs et les faire tremper pendant une douzaine d'heures.

Mettre les haricots noirs dans une grande cocotte et les couvrir d'eau. (On peut y ajouter un bouquet garni). Ajouter la viande de porc et les tranches de poitrine.

Laisser mijoter 1 heure 30.

Pendant ce temps, préparer la farofa et la sauce piquante.

Ajouter les saucisses et poursuivre la cuisson.

Faire revenir dans de l'huile d'olive les oignons coupés finement, l'ail écrasé et la tomate coupée en petits morceaux. Quand ils sont bien cuits, saler, poivrer et les ajouter dans la cocotte.

A ce stade, vous pouvez ajouter un peu de sauce piquante si vous le souhaitez (j'utilise de l'huile à pizza ou du tabasco).

Lorsque les haricots sont bien tendres, en prélever une grande tasse. Les écraser, les remettre dans la cocotte et bien mélanger.

Laisser mijoter encore quelques minutes.



Pendant que tout cela mijote, ne pas oublier de faire cuire le riz et les bananes plantain (je coupe les extrémités, je coupe les bananes en deux et les cuis au four dans leur peau).

Peler à vif les oranges et les découper en quartiers.

Mettre sur la table la cocotte et tous les accompagnements.

Chacun peut faire son choix et se régaler !