

Feijoada

Toute la tradition brésilienne pour ce plat traditionnel avec viandes fumées, poitrine, et haricots noirs accompagné de chou et segments d'orange.



Vapeur



Mise en place

Faire tremper les viandes demi-sel pendant 12 heures. Changer l'eau de temps en temps.
Faire tremper les haricots pendant 24 heures.
Emincer les oignons, piler l'ail, hacher le céleri.
Peler les oranges à vif.
Ciseler le chou vert.

Mise en oeuvre

Mettre dans un rondou les viandes, puis les haricots, les oignons, l'ail pilé, le céleri, le bouquet garni et le poivre. Remplir d'eau. Porter à légère ébullition pendant 2 heures. Écumer. Au fur et à mesure retirer les viandes cuites. Le jus doit devenir crémeux.
Couper les viandes en petits morceaux. Les mettre dans le rondou avec les haricots. Cuire encore environ 15 minutes.

Suggestion

Les Brésiliens servent avec la Feijoada, du riz blanc, des tranches d'orange pelées à vif, du chou vert coupé en fines lanières revenu à l'huile d'olive avec de l'ail ciselé, quelques gouttes de sauce Molho Apimemento et de la Farofa (Farine de manioc).

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
HARICOTS BLACK TURTLE (NOIRS)	22120	5
Poitrine de porc fumée		400 g
Poitrine de porc demi-sel		400 g
Saucisse de francfort		0
Saucisses de Montbéliard		250 g
Oreille de porc		500 g
Queue de porc demi-sel		500 g
Ail		50 g
Céleri branche		50 g
Oignons		300 g
Poivre		0 g
Choux frisé		0 g
Oranges		2 Kg