

Feijao

Plat traditionnel brésilien, recette de Maria Viera Delima (Rio de Janeiro), pour 6 personnes

La veille :

Mettre dans une cocotte-minute un demi kilo d'haricots noirs (*feijao preto*), avec deux saucisses (*calabresa*) et un morceau de lard (*bacon*). Couvrir d'eau (*agua*).

Mettre le reste de viande (*carne*) dans de l'eau pour dessaler : viande sèche (*carne seca*), longe et côtes de porc salé (*lombo e costela de porco salgada*), queue et pieds de porc (*rabinho e pé de porco*).

Le jour J :

FEIJAO

Faire revenir dans une casserole une cuillère à soupe d'ail déjà cuisiné (*alho*), avec un demi-oignon finement coupé (*cebola*). Ajouter de l'huile (*oleo*), laisser dorer sur le feu.

Une fois bien revenu, mettre un peu d'eau et verser le tout dans la cocotte avec les haricots et la viande. Pour tirer tout le sel et les saveurs de l'ail et de l'oignon, mettre un peu d'eau dans la casserole, faire revenir, puis verser dans la cocotte. Répéter l'opération une fois.

En parallèle, faire chauffer la viande et l'eau préparées dans l'autre casserole. Changer l'eau, faire chauffer de nouveau. Répéter cette opération 4 fois afin de bien dessaler la viande. Vider l'eau, et ajouter cette viande dans la cocotte avec les haricots.

Ajouter 6 feuilles de laurier (*louro*).

Fermer la cocotte, et faire cuire à feu vif environ 1 heure. Vérifier la cuisson : les haricots doivent s'écraser facilement entre les doigts.

FAROFA

Dans une casserole, faire revenir du lard finement coupé (*bacon*). Ajouter un demi-oignon finement coupé (*cebola*). Puis une cuillère à soupe de beurre (*manteiga*). Ajouter la farine de manioc (*farinha de mesa* ou *farinha de manioca*), environ 300g. Laisser revenir, puis retirer du feu.

Servir le feijao et la viande (dans le même plat ou séparément), avec la farofa, du riz et de la salade. Ajouter éventuellement une orange ou de la pastèque (Maria adore ce mélange). Bom apetite !!!

FEIJOADA

Pour faire une Feijoada, il faudrait aussi ajouter du chou (*couve*) ainsi cuisiné : couper finement le chou, puis faire revenir avec de l'huile. Ajouter de l'ail et faire revenir. Servir comme indiqué ci-dessus.

ALHO PRONTO

Eplucher l'ail, mettre dans le mixeur, avec du vin blanc sec. Mixer. Cette préparation peut se conserver un mois au réfrigérateur.