



Feijoada

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

- 800 g de haricots noirs
- 200 g de palette de porc
- 200 g de travers de porc
- 2 saucisses fumées (type morteau)
- 100 g de lard fumé
- 200 g de chorizo fort
- 200 g de boudin noir épicé
- 300 g de bœuf
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de céleri

Viande de Porc

Dans une cocotte en fonte, faire cuire votre palette, travers de porc et saucisse de morteau dans un grand volume d'eau frémissante pendant 24 min.

Réservez.

Les légumes

Dans un filet d'huile d'olive, faire revenir l'oignon, l'ail, la branche de céleri, les carottes. Puis les faire cuire pendant 20 min avec le bouquet garni, le bouillon de bœuf, le vin blanc.

La feijoada

Ajoutez aux légumes, les viandes de porc, la saucisse et le chorizo coupé en tranches épaisses.

Puis les haricots noirs.

Laissez mijoter à feu doux 15 min.

5 min avant de servir, poêlée les tranches de boudins puis les déposez dans la cocotte.

Servir avec du riz.