



Feijoada brésilienne



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon
2 gousses d'ail
150 grammes de lardons fumés
300 grammes de tranches de porc
150 grammes de chorizo
huile d'arachide
2 feuilles de laurier
400 grammes de tomates en cubes
600 ml de bouillon de bœuf
2 oranges
1 boîte de haricots rouges
1 cuillère à soupe de persil plat frais ciselé (finement haché)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Emincez finement l'oignon et pressez l'ail. Coupez le lard, le porc et le chorizo en tranches.
- 2.** Faites chauffer un peu d'huile d'arachide dans une cocotte et faites-y revenir le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ajoutez le chorizo et faites-le revenir brièvement. Ajoutez le porc et faites-le dorer de tous les côtés. Incorporez l'oignon, l'ail et les feuilles de laurier.
- 3.** Ajoutez les tomates en dés et le bouillon de bœuf. Pressez le jus d'une orange et ajoutez-le à la préparation. Laissez mijoter 1 heure à feu doux.
- 4.** Rincez les haricots rouges et ajoutez-les juste avant de servir. Laissez-les réchauffer quelques instants.
- 5.** Pelez la deuxième orange et coupez-la en fines rondelles. Garnissez la feijoada de persil et servez-la avec les rondelles d'orange.