

Feijoada

500 g de haricots noirs (en vente dans les épiceries chinoises, africaines ou au Serpent Vert)

2 saucisses de Montbéliard

1 saucisse de Morteau

3 tranches de lard fumé

500 g de travers de porc

2 gousses d'ail

2 cubes de bouillon

Feuilles de laurier

Laissez tremper les haricots dans de l'eau tiède une bonne heure.

Coupez la viande en morceau et les saucisses en rondelles.

Mettez le tout dans une cocotte-minute. Recouvrez d'eau et ajoutez des feuilles de laurier. Laissez cuire une bonne heure. Si vous n'avez pas de cocotte-minute, utilisez une casserole normale mais comptez au moins 2 heures de cuisson.

Goutez si les haricots sont cuits. Ils doivent fondre dans la bouche.

Dans une poêle, faites revenir l'ail dans de l'huile d'olive et émiettez 2 cubes de bouillon. Versez le tout dans la cocotte et mélangez bien. Laissez mijoter encore un peu.

Sauce piquante

Pelez 2 tomates, épépinez-les et écrasez-les. Ajoutez des petits piments ou du tabasco. Mélangez le tout avec du persil, de la ciboulette et du jus de la feijoada. Servez froid.

Vinagrete (salade d'accompagnement)

Coupez 1 poivron vert, 1 oignon et 3 tomates en petits cubes. Ajoutez de l'huile, du vinaigre, un peu d'eau et du persil. Mélangez le tout. Gardez au frais et servez avec la feijoada.

