

Feijoada de l'arrière-pays

🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 20m

Feijoada déshydratée au bœuf, haricots noirs et jambon, inspirée du plat national brésilien. Prête en 20 minutes.

Monde

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> riz cuit déshydraté	1 tasse
<input type="checkbox"/> haricots noirs déshydratés	1 tasse
<input type="checkbox"/> bœuf haché déshydraté	2 càs
<input type="checkbox"/> bœuf séché <i>en petits morceaux</i>	30 g
<input type="checkbox"/> jambon déshydraté	1 càs
<input type="checkbox"/> mélange sauce rôti de bœuf	1 càc
<input type="checkbox"/> persil séché	1 càc
<input type="checkbox"/> poudre de bouillon	1 càc
<input type="checkbox"/> paprika doux fumé	1 càc
<input type="checkbox"/> poudre d'oignon	1 càc
<input type="checkbox"/> poudre d'ail	1 càc
<input type="checkbox"/> eau	250 ml

PRÉPARATION

— Préparation à la maison —

1. Mélanger le *riz cuit déshydraté*, les *haricots noirs déshydratés*, le *bœuf haché déshydraté*, le *bœuf séché*, le *jambon déshydraté*, le *mélange sauce rôti de bœuf*, le *persil séché*, la *poudre de bouillon*, le *paprika doux fumé*, la *poudre d'oignon* et la *poudre d'ail* dans un sac hermétique.

— Utilisation sur le trail —

2. Verser le mélange dans une *casserole*. Ajouter *eau*. Porter à ébullition à feu moyen et cuire *10 minutes* en remuant. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer *5 minutes*.

dehydrated