

Feijoada completa

🍴 8 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 3h30m

La feijoada canonique du Sudeste brésilien (Rio de Janeiro / São Paulo) : haricots noirs, viandes de porc salées et fumées, bœuf séché, mijotage long. Servie avec le cortège obligatoire — riz blanc, farofa, couve refogada, rondelles d'orange, molho de pimenta. Plat du samedi midi au Brésil, jamais du dîner.

brésilienne / sudeste

INGRÉDIENTS

☐ boeuf sechee salee, <i>carne seca / carne de sol, à défaut viande des Grisons épaisse</i>	400 g	☐ gousses d ail	6
☐ cotes de porc salees, <i>costela salgada, à défaut petit salé</i>	300 g	☐ sel fin, prudemment — les viandes ont beaucoup salé	
☐ oreille de porc salee	1	☐ poivre du moulin	
☐ pied de porc sale, <i>coupé en deux</i>	1	☐ riz long grain, <i>riz blanc non parfumé</i>	400 g
☐ haricots noirs sec, <i>feijão preto, jamais haricots rouges</i>	1 kg	☐ beurre	50 g
☐ feuilles de laurier	3	☐ oignon, <i>finement haché</i>	1
☐ gousses d ail, <i>écrasées, en chemise</i>	4	☐ farine de manioc grillée, <i>farinha de mandioca, jamais féculé ni tapioca</i>	200 g
☐ oignon, <i>entier, pelé et piqué de 2 clous de girofle si aimé</i>	1	☐ chou kale, <i>couve manteiga, à défaut kale ou chou frisé</i>	300 g
☐ paio, <i>saucisse fumée sèche, à défaut chorizo doux fumé</i>	200 g	☐ huile d olive	2 càs
☐ linguica calabresa, <i>à défaut chorizo fort</i>	200 g	☐ gousses d ail, <i>hachées</i>	3
☐ poitrine fumée, <i>bacon en tranches épaisses ou lard fumé</i>	200 g	☐ oranges, <i>à peau fine, non traitées si possible</i>	3
☐ oignons	2		

PRÉPARATION

— La veille : dessalage et trempage —

1. Mettre à dessaler le *boeuf sechee salee*, les *cotes de porc salees* et, si utilisées, l'*oreille de porc salee* et *pied de porc sale* dans un grand récipient d'eau froide.
2. Changer l'eau **3 fois** pendant les 12-24 heures suivantes (matin, midi, soir). Réserver au frais.

Le dessalage n'est pas optionnel : les viandes salées brésiliennes sortent à 5-8 % de sel, insupportables sans cette étape. Sous-doser le dessalage rend le plat immangeable.

3. Mettre à tremper les *haricots noirs sec* dans une grande *cocotte* recouverts largement d'*eau froide*, 12 h au frais.

— Jour J — cuisson des haricots —

4. Égoutter les haricots, rincer.
5. Remettre dans la cocotte, couvrir largement d'*eau froide* (3 () litres). Ajouter *feuilles de laurier*, *gousses d ail* et *oignon*.
6. Porter à ébullition, écumer soigneusement, puis baisser à frémissement doux couvercle ****entrouvert****.
7. Cuire 1 h{30%min} à 2 h, jusqu'à ce que les haricots soient tendres mais entiers (pas éclatés).

Ne jamais saler à ce stade : le sel fixe la peau et empêche les haricots de cuire tendres. Le sel viendra plus tard, des viandes.

— Ajout des viandes salées —

8. Égoutter les viandes salées dessalées, rincer, couper en gros morceaux (4-5 cm pour la carne seca, séparer les côtes, couper l'oreille en lanières).
9. Faire dorer rapidement les morceaux à sec ou avec un filet d'*huile* dans une *poele* sur feu vif — pas cuire, juste colorer.
10. Ajouter dans la cocotte de haricots. Poursuivre le mijotage 1 h.

Cette étape (dorer avant d'ajouter) n'est pas systématique dans les tradition mais elle apporte des composés Maillard qui manqueraient autrement au bouillon. Rita Lobo le recommande dans la version Panelinha.

— Ajout des viandes fumées —

11. Découper le *paio* et la *linguica calabresa* en tronçons de 2 () cm.
12. Détailler le *poitrine fumée* en lardons épais.
13. Faire revenir l'ensemble dans une *grande poêle* sur feu moyen-vif pour rendre le gras et colorer légèrement (5 ()–8 min). ****Réserver le gras rendu**** pour le refogado final.
14. Ajouter les viandes fumées dans la cocotte. Poursuivre 45 min.

— Refogado final —

15. Éplucher et hacher finement *oignons* et *gousses d ail*.
16. Dans la poêle utilisée pour les viandes fumées (avec le gras rendu), faire suer les oignons 5 () min. Ajouter l'ail, cuire 1 min sans colorer.
17. Prélever ****2 grosses louches de haricots**** de la cocotte et les écraser à la *fourchette* ou au *presse purée* dans la poêle avec le refogado. Cuire 2-3 min en mélangeant : c'est la base qui va épaissir le bouillon.
18. Reverser cette purée-refogado dans la cocotte. Mélanger doucement.

19. Cuire encore *20 min* à découvert pour lier. Le bouillon doit être onctueux mais liquide — pas une pâte.
20. Rectifier au *sel fin* et au *poivre du moulin*.
21. Retirer l'oignon piqué de clous, les feuilles de laurier, les gousses d'ail en chemise.

***Idéal** : préparer jusqu'ici la veille, refroidir, garder au frais. Le lendemain, le dégraisser à froid (la couche de gras se fige en surface, se retire à la cuillère), puis reheat doux 45 min. C'est la meilleure version.*

— Accompagnements pendant le mijotage —

22. Préparer les cinq accompagnements pendant la dernière heure de cuisson :
23. ***Arroz branco*** : cuire *riz long grain* au refogado brésilien standard — voir la recette [Arroz brasileiro]/(recipes/bases/arroz-brasileiro/) si présente au cookbook, sinon : suer 1 oignon haché + 2 gousses d'ail dans 2 càs d'huile, ajouter le riz sec, nacer 1 min, verser 800 ml d'eau bouillante salée, couvrir, cuire 15 min feu très doux, laisser reposer 5 min.
24. ***Farofa*** : dorer *beurre* dans une *poele* avec *oignon* jusqu'à translucide. Ajouter *farine de manioc grillée* et torréfier en mélangeant sans arrêt 5 () min jusqu'à couleur dorée franche. Saler légèrement.
25. ***Couve refogada*** : laver et retirer les tiges centrales de *chou kale*. Rouler les feuilles en cigare et trancher ***très finement*** (chiffonnade). Faire chauffer *huile d olive* avec *gousses d ail* dans une *grande poele*. Ajouter le chou, sauter à feu vif 2 ()–3 min juste jusqu'à ce qu'il tombe. Saler.
26. ***Rondelles d'orange*** : couper 3-4 *oranges* en ***rondelles fines* de 5 mm**, disposer sur un plat. Ne pas mélanger à autre chose.
27. ***Molho de pimenta*** : voir note en fin de background, ou utiliser une sauce piquante brésilienne du commerce (Molho de Pimenta Malagueta).

— Service —

28. Servir la feijoada au centre de la table dans la cocotte ou une soupière. Disposer les cinq accompagnements en cercle autour : riz, farofa, couve, oranges, molho de pimenta.
29. Chacun se sert : une louche de feijoada sur un lit de riz, une cuillerée de farofa saupoudrée par-dessus, une portion de couve à côté, une rondelle d'orange à croquer entre les bouchées, un soupçon de molho de pimenta pour ceux qui aiment.

***Boisson traditionnelle** : caipirinha en apéritif (limão galego + cachaça + açúcar), bière blonde légère (Skol, Brahma type pilsner) pendant. Un vin rouge léger fonctionne aussi mais ce n'est pas l'usage brésilien.*

***Après** : sieste obligatoire. La feijoada se mange le samedi midi précisément parce que rien d'autre n'est possible ensuite.*

make-ahead