

La recette de Wilde : *Feijoada suisse*



Fiche recette pour 4 personnes

**Ingrédients:**

300 g	Haricots blancs frais (fèves)
2 d	Huile
2 pce	Oignons
1	tête d'ail
3 pce	Feuilles de laurier
300 g	Saucisson Vaudois
300 g	Ragout de porc
250 g	Lard fume
300 g	Riz blanc
100g	Beurre
3 pce	Orange
2 pce	Citron vert
1dl	Rhum blanc
	Poivre blanc
	Sel

## **Préparation:**

### **Haricots**

- *Cuire les haricots blancs frais 15 minutes dans l'eau salée (en cas d'utilisation d'haricots blancs secs, adapter de temps de cuisson)*
- *Réserver dans l'eau chaude*

### **Saucisson vaudois**

- *Pocher le saucisson vaudois pendant env. 45 min. dans l'eau à 85°C*

### **Riz**

- *Peler une orange (en réserver quelques zestes) et la trancher en rondelles*
- *Faire dorer les rondelles dans une poêle avec du beurre*
- *Cuire le riz du riz blanc*

### **Ragout de porc**

- *Hacher séparément le lard, les oignons et l'ail*
- *Dans une poêle faites revenir le ragout de porc, le lard, l'ail, les oignons et des feuilles de laurier.*
- *Mouiller avec 5dl du bouillon de haricots et laissez cuire 10 min.*
- *Ajouter les haricots*

### **Sauce « Pinga »**

- *Préparer la "pinga" avec du rhum blanc, jus de citron vert et d'orange ajouter et laisser cuire à feu doux.*
- *Déguster et ajouter du sel, s'il le faut.*

### **Dressage**

- *Dans des cercles de dressage, déposer une rondelle d'orange, la couvrir de riz et décorer avec quelques zestes sur le dessus.*
- *Mélanger des carrés de saucisson vaudois, le ragout et déposer à côté du riz.*
- *Ajouter quelques touches de pinga sur la viande et en décoration.*

*La Feijoada Suisse est prête !*