



Cours de cuisine Brésilienne

12 février 2013



«Caipirinha»:

Pour 6 personnes

30 cl de rhum brésilien : cachaca
 4 citrons verts
 Jus de citron vert
 15 cl de sirop de sucre de canne
 Glaçons

1 heure avant de servir : Couper les citrons en petits dés ; les piler, ajouter le sucre de canne et le rhum et du jus de citron vert selon le goût recherché.
 Ajouter des glaçons.

Au moment de servir, rajouter des glaçons

« Empanadas » :

Pour 6 personnes

1 rouleau de pâte Brisée
 80 g d'emmental râpé
 1,5 tranche de jambon cuit
 70 g de crème de fromage aux fines herbes
 35 g de crème fraîche
 1 jaune d'œuf

Couper le jambon en très petits dés et mélanger avec les fromages.
 Couper la pâte en carrés pour confectionner les chaussons
 Farcir les chaussons et refermer à la fourchette
 Disposer sur du papier sulfurisé
 Dorer à l'œuf
 Passer au four 25 mn.



«Feijoada »:

Pour 6 personnes

450 g de haricots noirs
 600 g de porc demi salé (travers, épaule, jarret) et 2 chorizos
 ½ botte d'oignons blancs entiers
 1 gousse d'ail
 300 g de riz
 60 g de maïs en boîte
 60 g de petits pois
 1 carotte, sel poivre, persil

Faire tremper les haricots pendant au moins 3 heures (le matin pour le soir si possible).
 Couper la viande en morceaux de 4 cm et la laver (sel) ; couper les chorizos en trois parts.
 Couper les oignons en petits dés, couper l'ail
 Cuire les haricots 20 mn.
 Faire sauter la viande avec les oignons et l'ail, puis mélanger avec les haricots et cuire pendant 15 mn. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
 Cuire le riz. Cuire les carottes et les petits pois.
 Mélanger les carottes, le maïs et les petit pois avec le riz
 Servir l'ensemble.

«Pavé d'ananas»

Pour 6 personnes

½ ananas
 ½ boîte de lait concentré sucré
 1 mesure de lait
 40 g de maizena
 2 œufs
 75 g de crème fraîche épaisse
 250 g de sucre
 200 g de crème fleurette pour chantilly

Enlever la peau de l'ananas ainsi que le cœur, le couper en petits dés. Faire bouillir avec sucre 10 mn avec un peu d'eau (juste couvrir). Mettre refroidir.
 Mélanger au fouet le lait concentré, le lait, la maizena. Passer les jaunes d'œufs à la passoire et mélanger avec le lait.
 Faire chauffer à bouillir doucement, à feu moyen, en mélangeant avec le fouet ; laisser bouillir 5 mn en mélangeant.
 Mettre à refroidir puis ajouter la crème fraîche.
 Préparer une crème chantilly avec la crème fleurette et du sucre.
 Quand tout est refroidi, monter les ingrédients dans des coupes : ananas + crème + crème chantilly.