

## Feijoada sans viande

- 500 g de haricots rouges ou noir
- 500 g de riz
- 2 oignons hachés
- 1 têtes d'ail
- Thym
- 1 laurier
- Sel
- Poivre
- Tabasco
- 25 cl de lait de coco
- Orange entière

➤ Dans une cocotte faire bouillir les haricots au gros sel.  
Ajouter 1 oignons coupés en quatre,  
Laisser cuire à gros bouillons environ 1h/1h30.

➤ Dans une poêle, faites revenir le lard, l'ail, l'oignon et les feuilles de laurier.

➤ Dans une deuxième cocotes, ajouter tous les ingrédients de la poêle plus 500 ml du bouillon de haricots et laissez cuire 10 min. Mélangez.  
Ajoutez l'orange, 25 cl de lait de coco, du sel, du poivre et le tabasco.

Pour servir, retirez l'orange et écartez-la, l'orange enlève l'excès de graisse.

La feijoada est prête !