

Mijotée de fèves à la portugaise

Ingrédients

- 400 gr de fèves écosées
- 200 gr de lard fumé ou frais
- 200 gr de chorizo fort,
- 2 gros oignons,
- 4 tomates bien mûres,
- 3 gousses d'ail,
- 3 feuilles de laurier,
- 1 bouquet de persil plat,
- 10 cl de vin blanc sec,
- 1 cube de bouillon,
- 2 c à s d'huile d'olive,
- Sel et poivre.



Les étapes

- **Eplucher et émincer les oignons. Peler et épépiner les tomates.**
- **Couper le lard fumé et le chorizo débarrassé de sa peau en gros dés.**
- **Chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faire dorer les oignons. Au bout de 3 à 4 minutes, ajouter le lard et le chorizo. Dès que le lard commence à colorer, ajouter les fèves, les tomates concassées en morceaux ainsi que les gousses d'ail écrasées et le laurier.**
- **Arroser avec le vin blanc sec, 10 cl d'eau et le cube de bouillon émietté. Amener à ébullition et laisser mijoter à feu doux de 30 à 40 minutes. Poivrer et saler si besoin**
- **Servir bien chaud, parsemé de persil plat haché.**

Sources : <http://flagrantdelitdegourmandise.over-blog.com/article-mijotee-de-feves-a-la-portugaise-124454288.html>