

LES
RECETTES

SAISON 1

MAMMA
EN
CHEF

TV5

Une série réalisée par
JACK LAFORTUNE

JED Lab.



Brésil

Feijoada brésilienne

Ingrédients :

Haricots noirs
1 morceau de lard
Viande de porc
Saucisses
3 gousses d'ail
1 oignon
4 feuilles de laurier
1 bouquet de persil
1 bouquet de ciboulette
100 ml de cachaça (alcool brésilien)
1 orange

Préparation :

- La veille, faire tremper les haricots dans l'eau froide pendant 12 heures. Le jour même, minimum 5 h avant de servir, faire bouillir les haricots et la viande de porc dans une grande marmite.
- Au fur et à mesure que l'eau réduit, ajouter un peu plus d'eau bouillante et laisser cuire à feu doux pendant 3 heures, à couvert.
- Quand les haricots commencent à cuire, ajouter les saucissons, coupés en tranches; laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse.
- Dans une poêle, faire revenir le lard, l'ail, l'oignon et les feuilles de laurier.
- Ajouter ensuite 500 ml du bouillon de haricots et laisser cuire 10 minutes. Mélanger.
- Ajouter le persil, la ciboulette, la cachaça (alcool brésilien) et l'orange, laisser cuire à feu doux.
- Saler si nécessaire.
- Pour servir, retirer l'orange (l'orange sert à enlever l'excès de graisse)



Mousse au fruit de la passion

Ingrédients :

- 200 ml de jus concentré de fruit de la passion
- 300 ml de crème entière
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 3 fruits de la passion

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients dans le bol d'un mélangeur.
- Verser le mélange dans un grand récipient ou dans de petites verrines ou bols individuels à dessert.
- Laisser au frigo au moins 2 heures, jusqu'à ce que le mélange soit pris.
- Couper les fruits de la passion en deux et ajouter chaque moitié de fruit sur les verrines.



Caipirinha

Ingrédients :

- 40 ml de cachaça
- 1/2 lime coupée en quartiers
- 2 c. à thé de sucre blanc
- 4 glaçons

Préparation :

- Mettre la lime et le sucre dans un verre.
- Écraser ces deux ingrédients avec un pilon pour obtenir un maximum de jus.
- Ajouter quelques glaçons et verser la cachaça.
- Mélanger et décorer d'une tranche de lime.







