Fèves à la portugaise

Faites bouillir de l'eau sans adjonction de sel, y jeter 1 kg de fèves fraiches
Cuire Pendant 6 mn, les retirer, les refroidir, gardez l'eau de cuisson

Enlevez la première peau, puis la seconde peau des fèves

Dans une casserole faites revenir dans 2 c à soupe d'huile d'olive ,2 gousses d'ail ,2 gros oignons émincés ,150 gr de poitrine fraiche de porc coupée en tranches ,1 chorizo coupé en morceaux

Après coloration, retirez la viande, ajoutez les fèves décortiquées, le bouquet de coriandre, 4 brins de persil haché ,1 feuille de laurier, pour terminer avec 20 gr de sucre semoule, salez, poivrez

Placez les viandes sur les fèves, ajoutez l'eau de cuisson des fèves, laissez mijoter à couvert environ 25 mn

Ajoutez un peu d'eau si nécessaire

Avant la fin de la cuisson rectifiez l'assaisonnement