

Fèves au lard

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 2 tasses de haricots blancs secs
- 1/2 lb de lard salé (coupé en dés) (j'ai coupé en grosses lanières pour être capable de les enlever à la toute fin)
- eau froide
- 3 c. à soupe de mélasse
- 3 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- 2 c. à soupe de ketchup
- 1 oignon moyen haché
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre du moulin

Préparation

1. Dans un grand bol, faites tremper les haricots dans l'eau pendant 12 heures (toute la nuit). Assurez-vous que les haricots soient bien couverts d'eau pendant toute la durée du trempage.
2. Lorsque le trempage est terminé, faites préchauffer le four à 275F (135C).
3. Égouttez les haricots.
4. Verser les haricots dans le fond d'une marmite en fonte.
5. Ajouter tous les autres ingrédients dans la marmite.
6. Saler et poivrer à votre goût.
7. Couvrir d'eau jusqu'à ce qu'il y en ait jusqu'à 1 pouce au-dessus des haricots.
8. Couvrir et faire cuire pendant 5 à 6 heures.
9. Retirer la feuille de laurier et le lard salé.

Note: j'ai mis environ 7 1/2 tasses d'eau pour la cuisson, ce qui était trop. Après 5 1/2 heures de cuisson, j'ai mis le four à 350F et enlever le couvercle pour 1 1/2 heure supplémentaire, afin de faire évaporer le liquide. Merci à Esther pour le conseil !

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 5 à 6 heures (environ 7 1/2 heures pour moi)

Portions: 8 à 10

Source: Le Chef Cuisto