

Cuisinez!

Fèves au lard à la québécoise

Ingrédients

500 ml (2 tasses) petits haricots blancs secs	125 ml (1/2 tasse) cassonade (sucre brun)
1 oignon, coupé en 2	60 ml (1/4 tasse) vinaigre de cidre
150 g (6 tranches) bacon, émincé (lardons)	1 l (4 tasses) eau
10 ml (2 c. à thé) moutarde en poudre	10 ml (2 c. à thé) sel
250 ml (1 tasse) ketchup	5 ml (1 c. à thé) poivre
125 ml (1/2 tasse) mélasse	

Préparation

La veille, faire tremper les haricots blancs dans quatre fois leur volume d'eau. Placer au réfrigérateur et laisser reposer toute une nuit.

Bien rincer et égoutter les haricots au moment de les utiliser.

Dans une cocotte, mélanger tous les ingrédients avec les haricots blancs. Couvrir et mettre au four à 120 °C (250 °F) pendant 5 heures.

Remuer une fois par heure. Si le mélange devient trop épais, ajouter un peu d'eau.

Servir pour le brunch.



SAVIEZ-VOUS ?

Les haricots secs se conservent un an, au frais et au sec, dans un contenant étanche. Après, ils deviennent plus difficiles à digérer.