

Cuisinez!

Fèves au lard

Ingrédients

Ingrédients principaux

600 g (environ 3 tasses) de fèves blanches sèches	200 ml (¾ tasse) de ketchup (REF:: Recette)
600 g (1 1/3 lb) de bacon	150 ml (5/8 tasse) de sirop d'érable
5 gousses d'ail (pelées et émincées)	1 pincée de moutarde en poudre
2 oignons de grosseur moyenne coupés finement	1 branche de thym (effeuillées)
	2 pincées de poivre
	2 pincées de sel

Préparation

Étapes principales

Déposer les fèves dans un contentant en les recouvrant d'eau et les laisser tremper environ 12 heures à température ambiante.

Dans une casserole, pocher les fèves de 15 à 20 minutes pour qu'elles ramollissent, égoutter et laisser refroidir.

Enlever la couenne de la pièce de bacon et la découper en petits cubes. Il est préférable de conserver la couenne du bacon et de la déposer avec le mélange lors de la cuisson, elle donnera plus de goût aux fèves au lard.

Préchauffer le four à 135 °C (275 °F)

Dans une casserole allant au four, mélanger les fèves, les oignons, l'ail, la moutarde en poudre, le sirop d'érable, le bacon et le ketchup.

Ajouter de l'eau au mélange jusqu'à ce qu'elle le recouvre, plus un pouce.

Enfourner pendant environ 6 heures.

Vérifier la cuisson des fèves au lard quelques fois durant la cuisson.