



Fèves au lard

Préparation 30 MIN

Cuisson 7 H

Trempage 8 H

Portions 8

Se congèle

Ingrédients

- 1 litre (4 tasses) de haricots blancs secs ou haricots Navy
- Eau de trempage
- 1,75 litre (7 tasses) d'eau froide, environ (pour la cuisson)
- 3 oignons, émincés
- 250 g (1/2 lb) de lard salé entrelardé, sans la couenne et coupé en lardons
- 3 tomates italiennes, coupées en cubes
- 5 tranches de bacon, coupées en lardons
- 250 ml (1 tasse) de ketchup
- 125 ml (1/2 tasse) de mélasse
- 60 ml (1/4 tasse) de cassonade
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- Poivre

Préparation

1. Placer les haricots dans un grand bol. Couvrir d'eau tiède et faire tremper pendant une nuit à la température ambiante. Ajouter de l'eau au besoin afin que les haricots soient toujours bien couverts. Rincer et égoutter.
2. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 120 °C (250 °F).
3. Dans une grande casserole ou dans une cocotte allant au four d'une contenance d'environ 4,5 litres (18 tasses), mélanger tous les ingrédients. Poivrer.
4. Ajouter suffisamment d'eau froide pour couvrir jusqu'à 5 cm (2 po) au-dessus du mélange de haricots. Porter à ébullition.
5. Retirer du feu. Couvrir et cuire au four environ 7 heures en remuant toutes les heures, jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Ajouter de l'eau au besoin en cours de cuisson.