



Fèves au lard au sirop d'érable

Préparation 15 MIN

Cuisson 4 H

Portions 8

Se congèle

Ingrédients

- 750 ml (3 tasses) de haricots blancs secs (de type haricots navy)
- 125 g (4 oz) de bacon fumé à l'érable Forêt-noire, en un seul morceau
- 2 oignons, hachés
- 1 gousse dail, hachée finement
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde sèche
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un grand bol, placer les haricots. Couvrir de beaucoup d'eau et faire tremper pendant une nuit à la température ambiante. Ajouter de l'eau au besoin afin que les haricots soient toujours bien couverts.
2. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).
3. Dans une grande casserole ou dans une cocotte allant au four, dorer le bacon pendant 2 minutes. Ajouter les oignons et l'ail. Faire revenir pendant 2 minutes. Ajouter les haricots bien égouttés, puis le reste des ingrédients. Ajouter suffisamment d'eau froide pour couvrir jusqu'à 5 cm (2 po) au-dessus du mélange de haricots. Porter à ébullition.
4. Retirer du feu, placer au four et cuire environ 4 heures, jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Ajouter de l'eau au besoin en cours de cuisson.