

Fèves au lard

- La recette traditionnelle de fèves au lard de nos grands-mères!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de haricots blancs secs
- 1/2 lb (225 g) de lard salé (coupé en dés)
- eau froide
- 3 cuillères à table de mélasse
- 3 cuillères à table de cassonade
- 1 cuillère à thé de moutarde sèche
- 2 cuillères à table 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 275 °F (135 °C).
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. Bien mélanger.
8. Couvrir d'eau jusqu'à ce qu'il y en ait jusqu'à 1 pouce au-dessus des haricots.
9. Faire cuire pendant 5 à 6 heures avec le couvercle.

10. Retirer la feuille de laurier.

“ *Cette recette est tirée directement du génie culinaire ancestrale du Québec! C'est LA bonne vieille façon de faire des fèves au lard.*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)