



## Fèves au lard à l'autocuiseur

**Provenance:** Cécile, Gatineau

**Portions:** 6 à 8

### Ingrédients

- 500 mL [2 tasses] de fèves blanches sèches
- 150 g [1/3 de livre] de lard salé, en dés
- 45 mL [3 cuil. à table] de cassonade
- 45 mL [3 cuil. à table] de mélasse
- 5 mL [1 cuil. à thé] de sel
- 2,5 mL [1/2 cuil. à thé] de moutarde sèche
- 1 oignon, entier ou en dés
- 30 mL [2 cuil. à table] de ketchup

### Préparation

- Faire tremper les fèves toute une nuit.
- Les égoutter réservant aussi l'eau de trempage.
- Faire chauffer un autocuiseur et y saisir les dés de lard salé.
- Enlever le surplus de gras.
- Ajouter les fèves égouttées, la cassonade, la mélasse, le sel, la moutarde sèche, l'oignon entier ou en dés, le ketchup et assez de l'eau de trempage réservée pour très bien couvrir les fèves.
- Verrouiller le couvercle.
- Placer le régulateur de pression sur le tuyau d'évent et faire cuire pendant 45 minutes alors que le régulateur de pression oscille lentement.
- Laisser la pression tomber d'elle-même avant d'ouvrir l'autocuiseur.



[Imprimer le texte seulement](#)

La Boîte à Recettes Web - Cliquez ici pour des milliers d'autres recettes !