

Le truc de Solange

FÈVES AU LARD

12 portions

À la mijoteuse ou au four

Ingrédients

3½ tasses haricots blancs

½ lb lard salé

¼ tasse mélasse

¼ tasse cassonade

1 c. à thé moutarde en poudre

1 c. à thé sel

¼ c. à thé poivre noir

7 tasses eau

1 oignon entier

Préparation

ÉTAPE 1

Faire tremper les haricots dans l'eau froide toute la nuit.

Mettre les fèves dans la mijoteuse avec le lard salé.

ÉTAPE 2

Mettre dans un bol une tasse (250 ml) d'eau chaude et y mélanger la mélasse, la cassonade, la moutarde, le sel et le poivre.

ÉTAPE 3

Verser sur les fèves et ajouter les 6 autres tasses d'eau et l'oignon entier.

ÉTAPE 4

Cuire 8 à 10 heures à haute température (à la mijoteuse) ou 8 à 10 heures au four à 250°F.

Se congèle