

FÈVES AU LARD AU PARFUM D'ÉRABLE À LA MIJOTEUSE



Fèves au Lard au Parfum D'érable à la Mijoteuse

PRÉPARATION	CUISSON	TOTAL	RENDEMENT
10 min.	8 heures	8h10	8 à 10 portions

Ingrédients:

- 900 g (2 lb) de haricots blancs secs
- 750 ml (3 tasses) d' eau
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 250 g (environ 1/2 lb) de lard salé coupé en dés
- 125 ml (1/2 tasse) de ketchup
- 80 ml (1/3 de tasse) de mélasse
- 2 oignons hachés
- sel et poivre au goût

Instructions:

- La veille, faire tremper les haricots dans l'eau de 8 à 10 heures.
- Égoutter les haricots et jeter l'eau de trempage.
- Dans le contenant de la mijoteuse, déposer tous les ingrédients et remuer.
- Couvrir et cuire de 8 à 9 heures à faible intensité ou 6 heures à intensité élevée.

Notes

BON APPÉTIT !

Cette recette a été imprimée depuis le **Circulaire-en-ligne.ca**

<https://www.circulaire-en-ligne.ca/recette/feves-au-lard-au-parfum-derable-a-la-mijoteuse-2>

Source: Fèves au Lard au Parfum D'érable à la Mijoteuse

Cette recette est classée dans: Déjeuner. Ingrédients en valeur dans cette recette: Bouillon , Condiments , Épices , Haricots , Sirop .