



Fèves au lard au sirop d'érable à la mijoteuse

Préparation 10 MIN

Cuisson 9 H

Trempage 12 H

Se congèle

Ingrédients

- 1 litre (4 tasses) de haricots blancs secs ou haricots Navy (1 sac de 907 g / 2 lb)
- Eau de trempage
- 1,5 litre (6 tasses) d'eau froide (pour la cuisson)
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de ketchup
- 225 g (1/2 lb) de lard salé entrelardé, sans la couenne et coupé en lardons
- 2 oignons, hachés grossièrement
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre moulu

Préparation

1. Placer les haricots dans un grand bol. Couvrir 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. Rincer et égoutter.
2. Dans la mijoteuse, mélanger tous les ingrédients. Cuire de 8 à 9 heures à température basse ou environ 6 heures à température élevée. Rectifier l'assaisonnement.

Note

Les fèves au lard seront meilleures le lendemain, une fois qu'elles auront absorbé le liquide.