

## Fèves au lard revisitées



par **Jean Soulard**  
des **Éditions La Presse**

Préparation  
20 min

Cuisson  
6 h

Macération  
12 h

Rendement  
8 portions

Difficulté  
Facile



Essayez la version des fèves au lard de Jean Soulard lors de votre prochain brunch. Elles ne vous décevront pas!

### INGRÉDIENTS

POUR LES FÈVES AU LARD

**Haricots blancs secs** - 1 L (4 tasses)

**Oignons, hachés** - 2

**Gousses d'ail** - 2

**Lard salé sans la couenne, coupé en lardons** - 125 g (¼ lb)

**Tranches de bacon, coupées en lardons** - 6

**Pâte de tomates** - 125 ml (½ tasse)

**Mélasse** - 60 ml (¼ tasse)

**Cassonade** - 125 ml (½ tasse)

**Moutarde sèche** - 5 ml (1 c. à thé)

**Branche de thym** - 1

**Sel et poivre** - Au goût

POUR LA GARNITURE

**Tranches de saucissons secs ou à l'ail** - 8

**Chapelure** - 125 g (¾ tasse)

### CONTIENT :

Blé et triticales - Glucides - Gluten - Moutarde - Oeufs - Sulfites - Viande animale

## PRÉPARATION

---

### POUR LES FÈVES AU LARD

- 1.** Lavez les haricots. Déposez-les dans un grand bol, recouvrez avec suffisamment d'eau et laissez tremper 12 heures. Rincez et égouttez.
- 2.** Dans une grande cocotte ou une casserole en fonte, mélangez tous les ingrédients, sauf la garniture. Salez et poivrez. Couvrez d'eau jusqu'à 5 cm (2 po) au-dessus des haricots.
- 3.** Couvrez et enfournez à 140 °C (285 °F) 5 ou 6 heures.

### POUR LA GARNITURE

- 1.** Disposez les fèves au lard dans un plat en terre ou un grand plat familial. À la manière d'un cassoulet, placez les tranches de saucisson dans les fèves au lard, parsemez de chapelure et passez sous le grill afin de gratiner.