

metro



Fèves au lard traditionnelles

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

8 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 2:24 CUISSON | 2:39 TEMPS TOTAL

Ingrédients

690 ml (2 3/4 tasses) Haricots blancs secs

Eau

1 Oignon, pelé et haché

85 ml (1 c. à soupe + 1/4 tasse) Mélasse

1 Morceau de lard salé

65 ml (1/4 tasse) Cassonade

180 ml (3/4 tasse) Ketchup

Préparation

Dans un grand bol, déposer les haricots et faire tremper dans de l'eau tiède pendant 4 heures.

S'assurer que les haricots soient toujours couverts d'eau durant le trempage.

Ajouter de l'eau au besoin.

Une fois le temps de trempage terminé, préchauffer le four à 275°F.

Égoutter les haricots et les déposer dans un chaudron en fonte.

Ajouter tous les autres ingrédients.

Saler et poivrer au goût.

Couvrir d'eau froide jusqu'à un pouce au dessus des haricots.

Cuire pendant 5 ou 6 heures.

Source : Une recette de Zeste



Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances

10 ml Moutarde sèche
(2 c. à thé)

2 Feuilles de laurier

Sel et poivre du moulin

déoulant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
