



Fèves au lard traditionnelles à la mijoteuse

par ZESTE

Quantité : **4 portions** (11) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **8 h 15 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **8 h**



Ingrédients

325 ml (1 1/3 tasses) de haricots blancs secs

Eau

1 oignon, haché

85 ml (1/3 tasse) de mélasse

1 morceau de lard salé de 225 g (1/2 livre) entier

65 ml (1/4 tasse) de cassonade

180 ml (3/4 tasse) de ketchup

10 ml (2 c. à thé) de moutarde sèche

2 feuilles de laurier

Sel et poivre du moulin

Préparation

1. Déposer les haricots dans un grand bol, remplir d'eau froide et faire tremper toute une nuit au réfrigérateur.
2. Une fois le temps de trempage terminé, égoutter les haricots et les déposer dans la mijoteuse.
3. Ajouter tous les autres ingrédients. Saler et poivrer.
4. Couvrir d'eau froide jusqu'à un pouce au-dessus des haricots.
5. Cuire pendant 8 heures à faible intensité ou 6 heures à haute intensité.

