



Fève aux lards à mon goût (Instant Pot 8 pintes)

- 900 grammes fèves blanches navy trempées toute la nuit (eau vidée)
- 1 tasse de mélasse
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1/2 tasse de ketchup
- 1/2 tasse de cassonade
- 2 c. à thé de moutarde sèche
- 1lbs de lard salé en petits cubes sans la couenne
- 1 gros oignon jaune en petits morceaux.

Tout mélanger dans la cuve;

Ajouter de l'eau jusqu'à voir le liquide au travers des fèves, ne pas égaler les fèves ni les dépasser.

Pressure Cook high pour 40 minutes.

NR 10 minutes + QR

Quand c'est terminé, donner un bon coup de brassage. Certaines fèves vont se défaire et épaissir le bouillon en refroidissant.

Photo et recette : Nathalie Belleau