



Fèves aux lards

1 livre de haricots blancs séchés
8 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de sel
10 onces (8 tranches) de bacon tranché en tranches épaisses, coupées en morceaux de 1/2 pouce
1 gros oignon haché
2 1/2 tasses d'eau
1/2 tasse de mélasse
1/2 tasse de ketchup
1/4 tasse de cassonade tassée
1 cuillère à café de moutarde sèche
1/2 cuillère à café de sel
1/4 c. à thé de poivre noir moulu

Mode d'emploi

Rincer les haricots dans une passoire et les trier pour enlever tous les débris. Faire tremper les haricots toute la nuit dans la marmite sous pression avec 8 tasses d'eau mélangées à 1 c. à soupe de sel. Égoutter et rincer les haricots ; jeter le liquide de trempage. Sélectionner Brunir et ajouter le bacon dans la cuve. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, environ 5 minutes. Retirer le bacon dans une assiette tapissée d'essuie-tout. Cuire l'oignon dans les gras de bacon jusqu'à ce qu'il soit tendre, environ 3 minutes. Gratter les morceaux bruns au fond de la casserole pendant la cuisson des oignons. Ajouter 2 1/2 tasses d'eau, la mélasse, le ketchup, la cassonade, la moutarde sèche, 1/2 c. à thé de sel et de poivre aux oignons dans la casserole et mélanger. Incorporer les haricots trempés. Sélectionner la haute pression et un temps de cuisson de 35 minutes. Lorsque la minuterie émet un bip, éteignez l'autocuiseur et attendez 10 minutes, puis, après 10 minutes, relâchez rapidement la pression pour relâcher toute pression restante. Jetez tous les haricots qui flottent. Vérifiez plusieurs haricots pour voir s'ils sont tendres. Sinon, faites cuire l'autocuiseur quelques minutes de plus.

Incorporer le bacon cuit. Sélectionner mijoter et laisser mijoter les haricots à découvert, en remuant de temps en temps pour que le fond ne brûle pas, jusqu'à ce que la sauce ait la consistance désirée.

<https://www.pressurecookingtoday.com/pressure-cooker-baked-beans/>