

Fèves au lard à l'autocuiseur



Ingrédients:

- 1 livre de [haricots blancs secs](#)
- Un [roulé Gaspésien](#) (on peut remplacer par du bacon en petit morceaux)
- 1 oignon blanc émincé
- 3 tasses d'eau
- 1/3 de tasse de mélasse
- 1/3 de tasse de ketchup
- 1/4 de tasse de sirop d'érable
- 1/4 de tasse de cassonade
- 1 c. à table de [moutarde préparée](#)
- 1 c. à table de sauce [Worcestershire](#)
- 3 c. à thé de [moutarde en poudre](#)
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre

Préparation:

- Faire tremper les haricots Durant 8 à 12 heures (température pièce ou frigo, peu importe).
- Drainer et rincer les haricots.
- Dans le contenant de l'autocuiseur, mettre tous les ingrédients et faire cuire en mode **“Manuel”** durant **57 minutes**.
- Après la sonnerie de fin de cuisson, laisser reposer 15 minutes avant de relâcher la pression.
- Sortir le roulé de porc, enlever le gras et couper en petits dés, mettre le tout dans vos fèves au lard.
- Les fèves seront un peu liquides à l'ouverture de l'autocuiseur, mais elles absorberont les jus de cuisson par la suite. Si trop liquide, faire cuire à découvert en mode sauté.