



Recherche...



(https://cuisineravecmiceline.com/wp-content/uploads/2019/02/10787642448_IMG_0361.jpg)

Fèves au lard au sirop d'érable dans l'Instant Pot

4 (80%) 1 vote[s]

Vous aimerez lire aussi : Comment cuisiner avec l'Instant Pot
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/cuisiner-avec-linstant-pot/>)

Qui dit mieux... de délicieuses fèves au lard cuites en moins de deux heures. Quand j'ai trop hâte d'en manger je les sers le jour de la cuisson mais je sais que si je patiente jusqu'au lendemain elles auront encore plus de saveur.

Les meilleurs haricots blancs secs sont ceux des compagnies qui se spécialisent dans la vente de haricots secs. En général, les haricots des marques maisons des supermarchés et ceux en vrac sont de moins bonne qualité. Les haricots de qualité ont une couleur uniforme sans peau fendue.

Il y a quelques années j'ai appris que c'est une bonne pratique que d'ajouter du sel dans l'eau de trempage des haricots secs pour assouplir leurs peaux obtenir des haricots plus tendres sans peaux éclatées. Maintenant je fais toujours tremper mes haricots avant de les faire cuire et ce peu importe le mode de cuisson.

Les fèves au lard peuvent être réfrigérées 1 semaine et congelées 6 mois. On évite de trop les remuer lorsqu'on les réchauffe.



Portions: 6

Notez que le temps de cuisson tient compte du temps que l'Instant Pot prend pour atteindre la pression, la cuisson et le temps de repos avant l'évacuation.

 TEMPS DE PRÉPARATION
10 mins

 TEMPS DE CUISSON
1 hr 10 mins

 TEMPS TOTAL
1 hr 20 mins

 (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/recettes/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/>)
print 1

- 500 g (2 tasses) de haricots blancs secs
- 1.5 litre (6 tasses) d'eau froide
- 10 ml (2 c. à thé) de sel
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 1 ml (1/4 c. à thé) poivre
- 100 g de lard salé en cubes d'environ 2.5 cm (1 po)
- 1 petit oignon coupé en deux
- 625 ml (2 1/2 tasses) d'eau

- 1 Trier les haricots pour supprimer ceux qui sont abimés et vérifier qu'il n'y ait pas de petits cailloux. Rincer à l'eau courante dans une passoire.
- 2 Mettre le 1.5 litre (6 tasses) d'eau et le sel dans le bol de l'Instant Pot et remuer pour dissoudre le sel. Ajouter les haricots et laisser tremper pendant 8 à 10 heures.
- 3 Égoutter et rincer les haricots à l'eau courante. Rincer le bol de l'Instant pot.
- 4 Mettre les haricots, le sirop, le poivre et le lard dans le bol de l'Instant Pot. Enfouir l'oignon dans les haricots et ajouter le 625 ml (2 1/2 tasses) d'eau froide.



- 5 Fermer l'Instant pot avec le bouton de pression en position activée. Sélectionner « bean /chili », "manual" ou "pressure" mettre 25 minutes à « high » avec « warm à off ». Peser sur « start ». (L'appareil prendra environ 15minutes avant de commencer la cuisson).
- 6 Lorsque l'alarme de fin de cuisson sonne, laisser reposer ⌚ **30 Minutes** avant d'évacuer la pression.



- Étiquettes > brunch (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/tag/brunch/>), cuisine québécoise (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/tag/cuisine-quebecoise/>), déjeuner (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/tag/dejeuner/>), fèves au lard (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/tag/feves-au-lard/>), Instant Pot (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/tag/instant-pot/>)
- Catégories > Au Menu (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/au-menu/>), Cuisine Québécoise (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/cuisines/cuisine-quebecoise/>), Cuisines (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/cuisines/>), Plats Principaux (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/au-menu/plats-principaux/>), Recettes Instant Pot (<https://cuisineravecMicheline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/recettes-instant-pot/>)

[\(https://cuisineravecmicheleine.com/fr/a-propos/\)](https://cuisineravecmicheleine.com/fr/a-propos/)

Micheline Mongrain-Dontigny

[\(https://cuisineravecmicheleine.com/fr/a-propos/\)](https://cuisineravecmicheleine.com/fr/a-propos/)

16 thoughts on “Fèves au lard au sirop d'érable dans l'Instant Pot”

ROBERT

Pas suffisamment cuit.

avril 18, 2019 à 9:29 pm

<https://cuisineravecmicheleine.com/fr/feves->[au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-](https://cuisineravecmicheleine.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-834)[pot/#comment-834\)](https://cuisineravecmicheleine.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-834)

→ Répondre

**MICHELINE
MONGRAIN
DONTIGNY**

avril 19, 2019 à

4:08 pm

<https://cuisineravecmicheleine.com/fr/feves->[au-lard-au-sirop-](https://cuisineravecmicheleine.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-836)[derable-dans-](https://cuisineravecmicheleine.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-836)[linstant-](https://cuisineravecmicheleine.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-836)[pot/#comment-836\)](https://cuisineravecmicheleine.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-836)

Bonjour Robert et merci pour votre commentaire. Je suis désolée d'apprendre que vos fèves au lard n'étaient pas assez cuites. Quel modèle d'Instant Pot avez-vous? Pour ma part j'ai testé la recette deux fois et nous les avons aimé.

Lorsque les haricots sont trempés avec du sel dans l'eau cela donne un haricot qui se défait moins à la cuisson qui garde plus sa forme tout en étant crémeux à l'intérieur. Peut être préféreriez-vous des haricots trempé dans de l'eau non salée qui donnerait une texture un peu plus molle. Il arrive que différentes marques de haricots donnent des résultats différents ou si ils ont été conservé très longtemps ils peuvent prendre plus de temps à cuire même si on parle de haricots secs. Pour ma part j'aime bien les haricots "Thompson". Je me propose de faire des fèves au lard traditionnelles bientôt je vais probablement ajouter quelques minutes au temps de cuisson pour vérifier si ce sera mieux.

Donnez moi en des nouvelles si vous refaites la recette.

Sincèrement,

Micheline

→ Répondre

AGATHE

Un gros merci grâce a toi j'ai réussi mes fèves au lard

octobre 21, 2019 à

3:14 pm

([https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-967)

[au-lard-au-sirop-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-967)

[derable-dans-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-967)

[linstant-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-967)

[pot/#comment-967\)](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-967)

→ Répondre

**MICHELINE
MONGRAIN
DONTIGNY**

Bonjour Agathe, merci pour votre commentaire. Je suis contente que vous aimez ma recette de fèves au lard.

octobre 21,

2019 à 4:28

pm

([https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-968)

[au-lard-au-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-968)

[sirop-derable-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-968)

[dans-linstant-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-968)

[pot/#comment-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-968)

[968\)](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-968)

Bonne Cuisine

Au plaisir,

Micheline

→ Répondre

CAROLE

Il est effectivement vrai que lorsque l'on utilise de vieilles fèves, le résultat sera des fèves au lard dures. Ça m'est arrivé plusieurs fois, malheureusement.

avril 19, 2019 à 5:02 pm

([https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-838)

[au-lard-au-sirop-derable-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-838)

[dans-linstant-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-838)

[pot/#comment-838\)](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-838)

→ Répondre

**MICHELINE
MONGRAIN
DONTIGNY**

Merci Carole. Pour éviter que cela m'arrive je ne fais jamais de grosses réserves de fèves sèches. C'est un phénomène curieux que j'ai appris cette année en lisant Keys to Good Cooking de Harold Mc Gee.

avril 19, 2019 à

8:13 pm

([https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-839)

[au-lard-au-sirop-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-839)

[derable-dans-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-839)

[linstant-](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-839)

[pot/#comment-839\)](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-839)

Ce que j'aime dans la vie c'est qu'on a jamais fini d'apprendre 😊

Micheline

→ Répondre

FABIENNE

Bonjour Micheline,

avril 28, 2019 à 10:51

<https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/> l'ai été agréablement surprise de constater que l'on pouvait préparer des fèves au lard en si peu de

am

(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-845>)

J'ai été agréablement surprise de constater que l'on pouvait préparer des fèves au lard en si peu de temps. Votre recette est bien dosée, j'ai utilisé des fèves blanches Navy et j'ai eu un très beau résultat.

Dans un commentaire antérieur (que je ne vois plus à l'écran) je vous demandais s'il valait la peine de les préparer à l'avance pour les réchauffer en mode "réchaud" le jour du repas. J'ai fait l'essai, et j'ai constaté que cela ne valait pas la peine car le mode "réchaud" n'est pas suffisamment efficace pour réchauffer le met. Il m'a fallu utiliser le mode "sauté" pour amener les fèves à la température désirée et les fèves ont collé au fond.

Alors, j'ai conclu qu'il est préférable de les faire le jour-même du repas, de les garder au chaud jusqu'au service, ainsi les convives se régaleront.

→ Répondre

**MICHELINE
MONGRAIN
DONTIGNY**

avril 28, 2019 à

2:51 pm

(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-848>)

Bonjour Fabienne, merci pour ton commentaire. Je ne sais pas ce qui est advenu de ton commentaire antérieur il y a probablement eu un bug avec notre serveur. Nous avons manqué d'électricité à 4 reprises hier.

En effet le mode réchaud est assez lent comme j'ai pu le constater par contre si on met les aliments longtemps d'avance et que l'on choisit "high" c'est plus rapide. Personnellement j'ai une petite préférence pour déguster les fèves le lendemain de leur cuisson mais j'aime tellement cela qu'il m'arrive souvent d'en manger dès qu'elles sont cuites. Je suis très friandes de légumineuses.

Les mettre au four à 250 F est aussi une bonne option pour les réchauffer.

Sincèrement,

Micheline

→ Répondre

CÉCILE

avril 30, 2019 à 9:52 am

(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-849>)

Merci beaucoup pour la recette de fèves au lard! Pour ma part, j'ai mis moitié moitié de sirop d'érable et mélasse! C'est vraiment excellent et bien expliqué aussi! À refaire! Délicieux!

→ Répondre

**MICHELINE
MONGRAIN
DONTIGNY**

avril 30, 2019 à

4:47 pm

(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-850>)

Bienvenue Cécile, j'apprécie votre commentaire et je suis contente que vous aimiez la recette. C'est très intéressant de mettre de la mélasse avec du sirop je crois bien que je vais essayer cela la prochaine fois que j'en ferai.

Bonne Cuisine,

Micheline

→ Répondre

JANINE

mai 17, 2019 à 9:56 am
 (https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-
 au-lard-au-sirop-derable-
 dans-linstant-
 pot/#comment-868)

Bonjour Micheline,

Votre recette est succulente. Cuisson parfaite des haricots. Je comprends que la coloration reste pâle compte tenu que c'est avec du sirop d'érable . Si je mets moitié avec mélasse comme suggéré précédemment est-ce que le goût sucré sera amplifié? Je trouve que c'était parfait comme assaisonnement tel quel.

Merci et bonne journée!

→ Répondre

**MICHELINE
MONGRAIN
DONTIGNY**

mai 17, 2019 à 3:54
 pm
 (https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-
 au-lard-au-sirop-
 derable-dans-
 linstant-
 pot/#comment-869)

Bonjour Janine, merci de votre commentaire. En effet des fèves au sirop d'érable donne une coloration plus pâle. Pour ce qui est de les faire cuire moitié mélasse moitié sirop je ne peux vous dire ce que donnera le goût parce que je ne l'ai pas encore testé. Si vous l'essayez je serais heureuse de connaître votre appréciation en comparaison avec ma recette originale.

au plaisir,

Micheline

→ Répondre

LISE RICARD

août 20, 2019 à 10:09
 am
 (https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-
 au-lard-au-sirop-derable-
 dans-linstant-
 pot/#comment-909)

Wow,j'ai vraiment aimer cette recette de feves au lard, cuisson parfaite mais j'ai omis le sirop d'érable, mon mari aime les 'beans'blanches ,merci et bonne journée.

→ Répondre

**MICHELINE
MONGRAIN
DONTIGNY**

août 20, 2019 à
 2:12 pm
 (https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-
 au-lard-au-sirop-
 derable-dans-
 linstant-
 pot/#comment-910)

Bonjour Lise,merci pour votre commentaire. Je suis bien contente que vous ayez aimé cette recette.

Bonne Journée,

Micheline

→ Répondre

ELLEN

Je fais des « fèves cassoulet » en remplaçant l'eau par du bouillon de poulet. Le mélange sucré/salé

décembre 3, 2019 à 5:06
pm
([https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-
au-lard-au-sirop-derable-
dans-linstant-
pot/#comment-994](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-994))

est divin !

→ Répondre

MICHELINE
MONGRAIN
DONTIGNY

décembre 4, 2019 à
9:00 am
([https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-
au-lard-au-sirop-
derable-dans-
linstant-
pot/#comment-996](https://cuisineravecMicheline.com/fr/feves-au-lard-au-sirop-derable-dans-linstant-pot/#comment-996))

Merci pour votre commentaire. C'est une bonne idée de mettre du bouillon de poulet.

Bonne Cuisine,

Micheline

→ Répondre

Laisser un commentaire

Votre adresse courriel ne sera pas publiée.

NOM

COURRIEL

SITE WEB

COMMENTAIRE

LAISSER UN COMMENTAIRE



(/a-propos/)

Bonjour, je m'appelle Micheline
C'est un plaisir de vous
accompagner
dans votre Cuisine!

À Propos
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/a-propos/>)



INFOLETTRE

Soyez au courant de mes
toutes nouvelles recettes

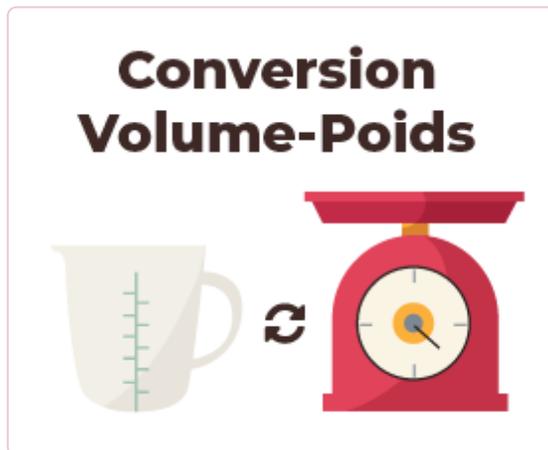
Abonnez-Vous!



(<https://cuisineravecMicheline.com//les-grands-classiques-de->



la-cuisine-d/)



(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/conversion-volume-poids-des-aliments/>)

Guide de températures
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/guide-de-temperatures-des-cuissons/>)



(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/guide-de-temperatures-des-cuissons/>)



(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/donations/>)

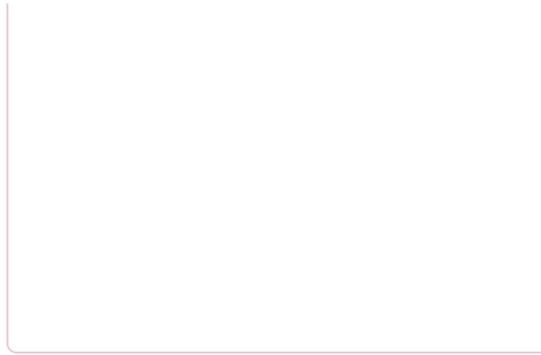
**VOUS AIMEZ NOS
RECETTES !**

Offrez-nous du café
(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/donations/>)

Traditional Quebec Cooking: a treasure of heirloom recipes: Une collection de recettes familiales simples et savoureuses, faciles à préparer



Julian Armstrong
The Gazette, Food



RECHERCHEZ



INSCRIVEZ-VOUS À MON INFOLETTRE!

Courriel:

M'abonner

RETROUVEZ-MOI SUR



(<https://www.facebook.com/Cuisiner-avec-Micheline-Mongrain-Dontigny-300502856396/>)



(https://www.instagram.com/micheline_mongraindontigny/)



(<https://twitter.com/michelinemong>)



(<https://www.pinterest.fr/michelinemong/>)

AUTEUR

À Propos

Contact



Conditions



PETITS CARACTÈRES

Toutes images et contenu de ce site web ne sont pas libres de droit. Merci de ne pas les utiliser sans mon autorisation.

Cuisiner avec Micheline - © 2009 - 2019

DESIGN PAR

Sébastien Dontigny (<mailto:sebastiendontigny@live.com>)