

Fèves au Lard de Grandma

Ingrédients :

- 3 t. fèves blanches
- ¼ lb porc salé ou bacon
- 1 oignon moyen
- 1/3 c. à thé poivre
- ½ c. à thé moutarde en poudre
- Eau
- 1/3 t. mélasse de fantaisie
- 2 c. à thé sel



Préparation :

1. Trier les fèves et laisser tremper toute la nuit. Égoutter et y ajouter le porc salé ou bacon, l'oignon, la mélasse de fantaisie, le sel, le poivre et la moutarde. Recouvrir d'eau et faire cuire dans un plat à fèves. Couvrir et cuire 6 h (environ) à 300°F. Ajouter de l'eau au besoin. Servir chaud.

Source : <http://www.melassegrandma.com/feves-au-lard/>

Ma note pour la mijoteuse, le four et le Instant Pot : Gigi Joy

Mode de cuisson :

Mijoteuse : Trempage une nuit et 5 hrs de cuisson à faible intensité

Four : Trempage une nuit et 250°F. 7 à 8 hrs **OU** 300°F. 5 à 6 hrs.

Instant Pot : Trempage une nuit et 20 min. de cuisson

→ **(Moi : 1ere cuisson pour les fèves, manuel 20 min. eau seulement (remplace le trempage) ,vidanger l'eau (Voir la note pour la 2° cuisson)**

→ **2e cuisson pour les fèves, manuel 17 min de cuisson avec la préparation.)**

ATTENTION : Au viange d'eau de la 1^{ère} cuisson vérifier et bien nettoyer l'échappement de pression dans le couvercle pour qu'il ne soit pas obstrué par l'amidon des fèves

