

FÈVES AU LARD SUCCULENTES...



Première étape

2 tasses de navy beans bien rincés à l'eau froide

2 cuil à thé de sel

8 tasses d'eau

Bien rincer les fèves égoutter

Mettre dans l'instant pot avec les 8 tasses d'eau et le sel cuire 2 minutes en manuel et laisser retomber pression dix minutes lorsque fini (oublier pas de mettre à off votre presto sinon ça tombe à warm) laver instant pot

Deuxieme étapes

6 tranches de bacon

Un oignon haché

Une cuil à thé de moutarde sèche

Une cuil à soupe d'huile de canola

3 tasses deau

En Mode sauté l'oignon et le bacon rendre doré, ajouter les autres ingrédients moutarde eau, Fermer et en manuel 20 minutes fermer à off quand votre IP sonne et laisser retomber la pression d'elle-même (environ 20 minutes)

Troisieme étapes

Une demi tasse de cassonade

3 cuil à soupe de pâte de tomate

¼ de tasse de mélasses

2 cuil à soupe de moutarde préparé genre french's

Ajouter ces ingredients mettre en mode saute à bas et rechauffer les ingredients et c'est prêt

Bon appetit !