

FÈVES AU LARD SUCCULENTE



Première étape

2 tasses de « Navy beans » bien rincées à l'eau froide
2 c. à thé de sel
8 tasses d'eau

Bien rincer les fèves puis égoutter

Mettre dans l'instant pot avec les 8 tasses d'eau et le sel cuire 2 minutes en mode Pressure Cook/Manuel et laisser retomber pression dix minutes lorsque c'est terminé
Évacuer la pression restante
Bien laver votre Instant Pot

Deuxième étape

6 tranches de bacon
Un oignon haché
1 c. à thé de moutarde sèche
1 c. à table d'huile de canola
3 tasses deau

En mode Sauté, dorer l'oignon et le bacon. Ajouter les autres ingrédients, Fermer et cuire en mode Pressure Cook/Manuel 20 minutes. Faire retomber la pression d'elle-même (environ 20 minutes)

Troisième étape

1/2 tasse de cassonade
3 c. à table de pâte de tomate
1/4 tasse de mélasse
2 c. à table de moutarde jaune préparée (genre French's)

Ajouter ces ingrédients, mettre en mode Saute LESS et réchauffer les ingrédients
Servir!