

Recettes de Fèves au lard (Canada)

POUR 8 PERSONNES | Préparation : 30 minutes | Cuisson : minutes

Ingrédients

Pour préparer ma recette de Fèves au lard il me faut :

- 1kg Haricots blancs/noirs
- 2 Oignons
- 4 c à s de sirop d'érable
- 3 c à s de cassonade
- 300 g de poitrine fumé
- 2 gousses d'ail
- 2 c à s ketchup
- 2 c à c de moutarde
- 1 pincée de poivre
- 1 c à c de sel fin



Ustensiles à utiliser

Pour préparer ma recette de Fèves au lard il me faut :

- cuillère en bois
- couteau
- planche à découper
- poêle
- passoire
- presse ail



Étapes pour la recette

1 Éplucher les oignons

2 Émincer les oignons

3 Éplucher les gousses d'ail (enlever le germe)

4 presser l'ail

5 Préchauffer le four à 120 °C

6 Égoutter les haricots

7 Faire cuire les oignons et l'ail dans une poêle avec de l'huile

8 Dans un grand saladier, mélanger les haricots avec la moutarde, le sirop d'érable, le ketchup, le poivre et la cassonade

9 Mettre les oignons et l'ail dans le fond d'un plat

10 Verser la préparation sur les oignons et l'ail. Garnir le dessus avec les morceaux de poitrine

11 Ajouter de l'eau de manière à recouvrir les ingrédients

12 Mettre au four et laisser cuire 20 min

Servir

BON APPÉTIT

