



FÈVES AU LARD

Temps de cuisson : 7h

Portions : 4-6

Ingrédients

| | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 4 tasses de haricots Navy | 7 tasses d'eau froide |
| 3 oignons émincés | ½ lb de lard salé en lardons |
| 5 tranches de bacon en lardons | 1 tasse de ketchup |
| ½ tasse de mélasse | ¼ tasse de cassonade |
| 1 c. à thé de moutarde sèche | 3 tomates italiennes en dés |
| 2 c. à soupe de vinaigre balsamique | |

Préparation

- Placer les haricots dans un grand bol. Couvrir d'eau tiède et faire tremper pendant une nuit à la température ambiante.
- Ajouter de l'eau au besoin afin que les haricots soient toujours bien couverts.
- Rincer et égoutter.
- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 250 °F.
- Dans une grande casserole ou dans une cocotte allant au four d'une contenance d'environ 4,5 litres (18 tasses), mélanger tous les ingrédients. Poivrer.
- Ajouter suffisamment d'eau froide pour couvrir jusqu'à 5 cm au-dessus du mélange de haricots.
- Porter à ébullition.
- Retirer du feu. Couvrir et cuire au four environ 7 heures en remuant toutes les heures, jusqu'à ce que les haricots soient tendres.
- Ajouter de l'eau au besoin en cours de cuisson.