

Fèves de chantier



Ingrédients

- 550 ml (2 1/4 tasses) de fèves blanches
- 50 ml (3 c. à soupe) de lard salé en dés
- 125 ml (1/2 tasse) d'oignons hachés
- sel et poivre au goût
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche
- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade
- 60 ml (1/4 tasse) de mélasse
- 6 pattes de porc de 150 g (5 oz) chacune

Préparation

1. Faire tremper les fèves dans l'eau pendant toute une nuit.
2. Faire colorer les lardons.
3. Faire suer les oignons dans le gras des lardons.
4. Ajouter les fèves égouttées. Couvrir d'eau froide. Saler et poivrer.
5. Ajouter la moutarde, la cassonade et la mélasse. Amener à ébullition.
6. Couvrir et cuire au four à 150°C (300°F) pendant 2 heures.
7. Ajouter les pattes de porc. Couvrir de nouveau et cuire pendant 2 h 30. Avant la fin de la cuisson, retirer le couvercle pour faire colorer.
8. Servir.