

FÈVES AU LARD de Ricardo

PRÉPARATION : 30 MIN.

CUISSON : 7 H.

TREMPAGE : 8 H.

PORTIONS : 8

SE CONGÈLE

INGRÉDIENTS

1 litre (4 tasses) de haricots blancs secs ou haricots Navy

Eau de trempage

1,75 litre (7 tasses) d'eau froide, environ (pour la cuisson)

3 oignons, émincés

250 g (1/2 lb) de lard salé entrelardé, sans la couenne et coupé en lardons

3 tomates italiennes, coupées en cubes

5 tranches de bacon, coupées en lardons

250 ml (1 tasse) de ketchup

125 ml (1/2 tasse) de mélasse

60 ml (1/4 tasse) de cassonade

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique

5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche

5 ml (1 c. à thé) de sel

Poivre

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 120 °C (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 (2 po) 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.