

## **Fèves au lard**

4 tasses de fèves

1 gros oignon

1 c. à thé de moutarde

½ tasse de cassonade

1/3 tasse de mélasse

1 c. à thé de sel

¼ lb. de lard salé

Faire tremper les fèves toute la nuit.

Faire mijoter 1h. à 1:15 h.

Ajouter les ingrédients.

Faire cuire à 300° F pendant 8 heures.