

Fèves au lard (Bois-francs).

2 tasses de haricots blancs secs

7 oz de lard salé en dés

1 tasse d'oignons hachés

1 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de poivre

2/3 tasse de sirop d'érable

1 c. à thé de moutarde sèche

Faire tremper les haricots dans de l'eau froide toute la nuit. Les égoutter et les mettre dans une casserole avec les autres ingrédients. Couvrir d'eau et bien mélanger. Amener à ébullition et mettre au four à 150°C (300°F). Cuire à couvert pendant 4 heures, puis à découvert pendant 1 heure.