

FÈVES AU LARD DU QUÉBEC

4 tasses de fève sèches

3 litres d'eau froide

½ à 1 lb de lard gras salé

1 gros oignon pelé entier

Moutarde sèche

½ à 1 tasse de mélasse

1 c. à soupe de gros sel

- 1.** Trier, laver et faire tremper les fèves pendant 12 heures à l'eau froide. Ne pas les égoutter.
- 2.** Porter à ébullition, laisser bouillir pendant ½ heure.
- 3.** Garnir le fond d'un pot de terre de minces tranches de lard salé. Verser les fèves et leur eau dans le pot. Enfour au milieu des fèves, l'oignon roulé dans la moutarde sèche. Verser la mélasse sur le tout. Recouvrir copieusement de tranches de lard et ajouter de l'eau chaude jusqu'à ce qu'elle affleure. Saler, couvrir.
- 4.** Faire cuire de 4 à 6 heures dans un four à 375°F. Une heure avant la fin de la cuisson, découvrir et ajouter un peu d'eau si les fèves semblent trop sèches.