



ThompsonsBeans.com

HARICOTS À L'ANCIENNE MODE

Notre recette classique est de retour, a la demande generale!

454 g (1 lb.) 2 tasses de haricots blancs Thompson
5 tasses d'eau froide
1 oignon moyen tranché
1 1/2 c. à thé de sel
2 c. à thé de vinaigre de cidre
1/2 c. à thé de moutarde préparée
1 c. à table de cassonade
1/4 tasse de mélasse de fantaisie Crosby/Grandma
1/2 tasse de ketchup aux tomates sans sel
1 pincée de poivre noir
1/4 lb. de lard coupé en cubes ou bacon (réduit en sel)

Instructions:

Trier et rincer les haricots. **LES FAIRE TREMPER** toute la nuit dans l'eau froide. Rincer. Ajouter 5 tasses d'eau froide, couvrir, amener à ébullition, laisser mijoter pendant 30 minutes. Vérifier que les haricots soient semi-tendres. Égoutter les haricots. Dans le fond d'une marmite de 6 tasses allant au four, placer les tranches d'oignon. Combiner ensemble les autres ingrédients et les haricots. Brasser délicatement pour bien combiner ensemble les ingrédients. Verser dans la marmite et recouvrir d'eau. Placer le lard salé en cubes sur le dessus. Couvrir et laisser cuire à feu doux (250F) pendant 7 heures. Lorsque les haricots sont tendres, en enlever une tasse, les écraser puis bien les mélanger avec le reste des haricots. Couvrir et continuer la cuisson. Ajouter de l'eau au besoin pour que les haricots soient couverts. Une heure avant de servir, enlever le couvercle pour brunir les fèves. Saler au goût.

8 portions.