



dimanche 20 août 2006

Les fèves au lard au sirop d'érable en conserves maison

Accueil >> Stérilisation à l'autoclave >> [Légumineuses](#) >>

Les fèves au lard de cabane à sucre

Pour 18 pots de 500 mL de bonnes binnes au sirop d'érable.

Surtout, assurez-vous d'utiliser du sirop d'érable du Québec...



Ingrédients :

- 13 tasses de haricots « navy »
- Eau
- 18 cubes de flanc de porc gras (ou 14 C à S d'huile végétale)

Sauce au sirop d'érable

- 2,5 litres de l'eau de cuisson
- 1/2 litre de sirop d'érable
- 1/4 de tasse de vinaigre
- 3 c. à s. de moutarde sèche
- 18 clous de girofle
- 2 c. à s. de [sel à marinades](#)

**Contribuez pour faire avancer le blogue**

J'ai mis de dizaines de milliers d'heures et des centaines de milliers de dollars pour vous offrir ce blogue. Malheureusement, je n'ai plus les moyens de le faire avancer sans vos dons.

Liste des donateurs 2025

Nouveau en conserves-maison ?

**Conserves 101 + F.A.Q.
Commencez ici SVP**

Rechercher sur ce blogue, vous trouverez votre réponse facilement!

 Rechercher**Full Version. File size
487KB**

convert master

Suivre les nouvelles recettes sur Facebook, pardon... meta :)



Rincer les haricots et les couvrir de 2 fois en volume d'eau froide.
Laissez tremper 12 heures ou plus.

Drainer les haricots et jeter l'eau.

Couvrir d'eau fraîche, porter à ébullition et mijoter 10 minutes.

Drainer 2.5 litres de l'eau de cuisson pour la conserver afin de faire la sauce.

Ajoutez le sel, la moutarde, le vinaigre et le sirop d'érable et porter à ébullition. Ce sera la « sauce ». Dès qu'elle bout, réduire le feu pour la garder chaude.

Placer un cube de lard salé et un clou de girofle au fond de chaque pot. Vous pouvez aussi mettre 2 C à S d'huile d'olive ou de canola au lieu du lard.

À l'aide d'une cuiller trouée, emplissez les pots de haricots cuits au $\frac{3}{4}$ et compléter avec la sauce jusqu'à un pouce du goulot. Si vous manquez de sauce, compléter avec l'eau de cuisson au fond la marmite.

Suivez ces instructions pour la mise en conserves.

Temps de stérilisation des conserves de légumineuses à l'autoclave :

Sceller les pots et traiter 75 minutes pour des pots de 1 litre et 65 minutes pour des pots de 500 ml.

Si vous mettez plus de lard.

75 minutes pour les pots de 500 ml

90 minutes pour les pots d'un litre

Bonnes binnes !

Accueil >> Stérilisation à l'autoclave >> [Légumineuses](#) >>

Par [Vincent le canneux](#) Le : août 20, 2006

29 commentaires:



silvi a dit...

Allo, excellente recette de bines. Toute la famille a aimé. Pas trop sucré, bon goût d'érable. J'aim is du bacon méchoui artisanal à la place du lard, hummm. Avec tes cretons pour touristes, ça nous réveille le québécois!

26/9/07 22:11

Conserves à l'eau bouillante

- Produits de tomates
- Compotes
- Confitures
- Fruits au naturel en sirop
- Fruits au vinaigre adouci
- Gelées
- Conserves dans l'huile
- Marinades de légumes (pickles)
- Marmelades

Conserves à l'autoclave

- Fruits de mer et poissons
- Légumes
- Légumineuses
- Soupes
- Viandes, ragoûts et sauces
- Volailles

Condiments

- Chutneys
- Ketchups et sauces Chili
- Moutardes
- Relish
- Salsas (non je ne danse pas)
- Sauces BBQ etc.

Recettes de semi-conserves

- Légumes
- Poissons
- Produits laitiers
- Sauces et condiments
- Terrines et pâtés

Conservation dans l'alcool

- Les alcools aromatisés
- Les fruits dans l'alcool
- Les gelées ou confitures

Les inclassables

- Les recettes égarées

Épices et aromates