

Dans les chantiers, nous hivernerons !



Photo : Denis Baribault

Céramistes : L & A (Marie-Pier Laverdière et France Allaire)

Plat proposé par Manon Brazeau, chef
LA SUCRIÈRE (Deschambault)

Fricassée de patates

Dans un chaudron faire revenir un oignon et ajouter les patates coupées en cubes. Mettre de l'eau, du sel et du poivre et 4 à 5 tranches de lard salé. Faire bouillir tranquillement jusqu'à ce que vos patates soient tendres.

Fèves au lard

450 gr. de fèves blanches
½ tasse de mélasse
1 tasse de sirop d'érable
4 à 5 tranches de lard salé
1 c. à soupe de moutarde sèche
Poivre

Faire tremper vos fèves blanches de 10 à 12 heures. Rincer et mettre vos ingrédients dans la mijoteuse et remplir celle-ci d'eau froide. Cuire 8 heures à température élevée.

Œufs dans le sirop

Mettre dans une poêle 540 ml. de sirop d'érable. Faire bouillir le sirop et y déposer délicatement douze œufs. Les œufs seront prêts quand le sirop d'érable recommencera à bouillir.

Servir avec un petit verre de thé bien noir.