



## Recette : Recette de faisane aux champignons

**Rendement :** 2 portions

**Exécution :** facile

**Préparation :** 4 heures 30 minutes

**Cuisson :** 3 heures



## Ingrédients

### Liste des ingrédients

500 g (1 lb) de haricots
6 poitrines de tétas
2 oignons moyens
240 g à 300 g (8 oz à 10 oz) de lard salé
30 ml (2 c. à soupe) de concentré de bouillon (Bovril)
Sel et poivre au goût

## Préparation

Dans un contenant faire tremper les haricots environ 4 heures.

Découper vos poitrines de tétas en quatre morceaux.

Dans une marmite, faire revenir le lard salé pré-couper en petit cubes, ajouter s'y les oignons couper grossièrement ainsi que vos morceaux de poitrine.

Faire colorer le tout à feux doux pendant environ 5 minutes.

Ajoutez les haricots que vous aurez égoutté auparavant tout en ajoutant 3 fois le volume en eau ou bien utilisez l'eau de votre trempage.

Ajoutez le concentré de bouillon (Bovril), saler, poivrer et couvrir.

Laisser cuire lentement sur la cuisinière ou au four, environ 3 heures à petits bouillons.

Bon appétie!