

Recette – Jambon et fèves au lard cuits sous terre

Ingrédients :

Jambon (du genre "toupie")

Fèves au lard

Faire tremper les fèves et les préparer selon votre recette préférée. Envelopper le jambon dans plusieurs couches de papier aluminium. Pour faire cuire sous la terre, il y a 2 méthodes :

1- Avec le feu par-dessus : creuser un trou d'environ 60 cm dans le sol. Mettre le jambon et la cocotte contenant les fèves dans le trou. Recouvrir d'une planche , puis d'environ 5 cm de terre. Faire un feu de braise et cuire toute la journée ou toute la nuit.

2- Avec le feu dans le trou : creuser un trou d'environ 80 cm dans le sol. Faire un feu dans le trou pour produire beaucoup de braises. Déposer le jambon et la cocotte (tous deux bien scellés) sur les braises, placer un rouleau (comme un rouleau d'essuies-tout vide) verticalement pour ménager une cheminée. Recouvrir le tout de terre et laisser cuire une journée ou une nuit.