Beans maison

Faire tremper 1 sac de beans dans l’eau froide toute la nuit

Le lendemain les faire cuire 1 heure sur le poêle

Ensuite, mettre les beans dans une rôtissoire avec :

½ tasse de ketchup

2 cuillères à table de moutarde

3 cuillères à table de graisse

½ tasse de mélasse

1 gros oignon coupé en dés

Sel et poivre

Bacon, lard salé ou de la perdrix.

Dans le four à 350 jusqu’à ce que les beans soient cuites