

## Recettes de cuisine

[Beans du dimanche matin](#)  
[Chili Con Carne](#)  
[Super Sauce à spaguetti](#)  
[Hoummos et tahini](#)  
[Fish & Chips](#)  
[Muffins aux tomates vertes](#)  
[Salade de choux de style traditionnelle St-Hub](#)  
[Salade de patates de style "Loaded"](#)  
[Patates au four à la Clarisse](#)  
[Osso Bucco à la Milanaise\(version simplifiée\)](#)  
[Noix épicées](#)  
[Cuisson au fumoir](#)  
[Ceviche de Pescados](#)

## Ébénisterie

[Pièces et autres réalisations diverses en bois](#)  
[Outils et jigs](#)

## Beans du dimanche matin



### Ingrédients

- 2 tasses de fèves blanches (beans)
- 2 c. à table de ketchup
- ½ c. à thé de moutarde sèche
- 1 ½ c. à thé de sel
- Pincée de poivre
- 1 c. à table de cassonade
- ½ c. à thé de vinaigre de cidre
- 1 oignon tranché
- ½ paquet de lard salé ou plus (bien viandé, c'est meilleur)

Cette recette donne des beans blanches non sucrées. C'est celles-là que tout le monde préfère chez nous. Il m'arrive souvent de changer les quantités ou d'ajouter d'autres ingrédients, mais ce qui suit est principalement la base. Dans un pot à beans, laisser tremper les fèves toute la journée du samedi. Vers les 11:00 PM on vide l'eau de trempage et on rince les beans dans une passoire. On remet les beans dans le pot.

On ajoute ensuite tous les ingrédients ci-dessus et on mélange bien.

Finalement, on ajoute de l'eau pour recouvrir environ 3/8 pouces au-dessus de la mixture. Bien brasser.

On les met au four @ 225° F, sur la plaque du milieu. Le matin vers les 6:00, on va voir nos beans, on les brasse et on vérifie l'assaisonnement. On ajoute de l'eau et du sel au besoin. Ça devrait cuire encore jusqu'à 8-9 heures le matin...

Optionnel: Épaule de Jambon

- Épaule de jambon de style pique-nique
- 1 bière
- 2-3 clous de girofle

C'est une bonne idée de profiter du four qui chauffe toute la nuit pour faire cuire en même temps une épaule de jambon de style pique-nique. (Mettre simplement le jambon dans une rôtissoire; ajouter 2 pouces d'eau et 1 bière, piquer 2-3 clous de girofle et voilà!)