

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

Salade de choux huileuse

- Salade de chou huileuse (traditionnelle St-Hub)
- 1 chou râpé3 carottes râpées
- 1 oignon émincé finement
- 3 c. à thé de sucre
- 1/3 tasse de vinaigre
- 1/2 tasse d'huile
- 1 c. thé de moutarde préparée
- 1 c. thé de persil
- 2 c. thé d'épices italiennes (Basilic, origan et thym)

1. Mélanger le sucre, le vinaigre, l'huile et les épices en semble.
2. Dans un autre bol, mélanger les légumes.
3. Étendre la vinaigrette sur les légumes et réfrigérer 12 heures.
4. Brasser quelques fois pendant le repos.