

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## SALADE DE CHOUX "TCHUININE"



Vinaigrette:

3 c. à table comble de crème sûre

3/4 c. à thé de sel

1/2 tasse de lait

3/4 tasse de sucre (oui c'est sucré!)

3 c. à table de vinaigre blanc

Salade:

3 tasses de choux râpé

1 carotte râpée

1 poignée de ciboulette ciselé (ma touche personnelle)

Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette et réfrigérer 1 à 2 heures idéalement.

Verser ensuite la vinaigrette sur la salade, poivrer au goût et servir.

## VERSION INTÉGRALE EN CHIAC

### **D'la Tchuinine du Village dés Roseaux**

#### **(Cole Slaw) de Belliveau Villlage**

**- 3 grouesses tchuillérées débordantes de "Sour Cream"**

**- 3\4 tchuillérée à thé d' sel**

**-1\2 cuppée d' lait**

**-3\4 cuppée d' sucre blanc**

**-3 tchuillérées à table de vinaigre**

**-3 cuppées de chou râpé**

**Mélanger pis brâsser coumme y faut la Sour Cream, le sucre blanc pi l'sel ensemble. Ajouter l' vinaigre. "Again", brasser coumme y faut. Ensuite ajouter le lait. Flaquer le tout dans "l'fridge" pour qu'la "dressing" épaississe un p'tit brin. Ajouter au chou râpé pis brâsser. Moi, j' ai ajouté un p'tit brin d'carotte râpé (parce que j' aime cte p'tit goût sucré là)... S'lon mon houmme tannant d'Ozie y'aurait aimé plusse c'le si qu'y aurait y'eu un p'tit brin de sucre dans la sauce. .. Ouaye! (To each it's own)! (J' rate cte rectee icitte; 8.5 out of 10!!!**

**Voici une bonne recette chiac, directement de Shediac.**

Au début j'ai cru à une farce mais comme j'étais gêné de le demander et à voir la liste des ingrédients, j'ai essayé la recette et je dois avouer que c'est bon mais les sensibles au sucre, vous abstenir ou réduire la quantité.

J'ai donc trouvé intéressant de vous mettre la version intégrale juste pour démontrer la couleur de la langue de cette magnifique région. Visitez Shediac, vous serez charmés!

Merci à Solange et Georges M.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)