



Una Deleziosa Quotidienne de Dykitchen



CULLER



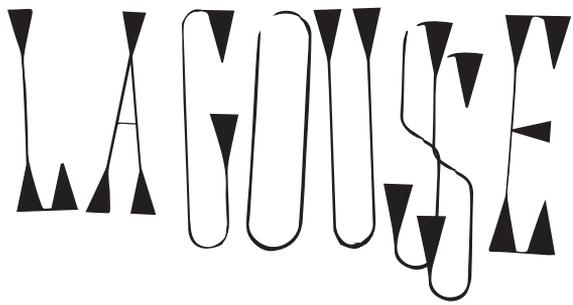
SOUFRET



*Gousse

Définition : Se dit du manteau d'une lesbienne, souvent si large qu'il est possible d'y loger ses aimées, passées présentes et futur.

Par extension, on appelle "gousse" le bagage émotionnel de chacune d'entre elles.



*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



Ingrédients

- un grand filet de Haddock fumé
 - du lait
 - 5 pommes de terre à chair ferme de taille moyenne (type Gourmandine, Amandine ou Bernadette)
 - 4 ou 5 branches de ciboules chinoise (ou 2 oignons nouveaux ou un oignon et de la ciboulette)
 - une feuille de laurier
 - un tout petit peu de citron
 - du sel
 - du poivre noir



CULLEN SOUJRT

LANOÛNE

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Couper le filet de
Haddock en deux
et placer les (la peau en
haut) dans une casserole.

Mouïller le poisson
d'un mélange
50/50 d'eau et de lait de
façon à ce qu'il soit
complètement immergé.

Pocher le poisson en
portant la casserole
quasi à ébullition et ré-
duire le feu au minimum.

Laisser cuire tout 
doux pendant
une bonne vingtaine de
minutes

CULLEN SOUTRT



LANOÛNE

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



*Pendant ce temps,
éplucher et couper
en petits morceaux les
pommes de terre.*

*Dans une casserole,
mettre du gros sel,
les patates et un peu d'eau
(juste de quoi les mouïller).*

*Couvrez et porter à
ébullition en remuant
de temps en temps.*

*Hachez finement les
ciboules et réservez.*

*Une fois le poisson
poché, enlever la
peau et réserver dans
une assiette.*



CULLEN SOUIRT

LANGUE

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Verser louche après
louche le lait de cuis-
son du poisson dans la
casserole des pommes de
terre. Elles vont ainsi
finir leur cuisson dans
le fumet du poisson.

Ajouter la ciboule
à la casserole et
remuer tout en mouil-
lant continuellement les
pommes de terre avec le
lait de cuisson. Au fur et
à mesure, les pommes
de terre vont se trans-
former en purée méga
onctueuse.



CULLEN SOUJRT

WAGONS

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Ajouter du poivre noir, beaucoup et continuer de mélanger.

Une fois les pommes de terre cuites (de façon à ce qu'il reste encore des ti morceaux fondant), verser dans deux bols, ajouter le Haddock grossièrement émincé et un mini filet de citron jaune.

25



CULLEN SOUTRT

LA MONTAGNE

Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitcher



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.