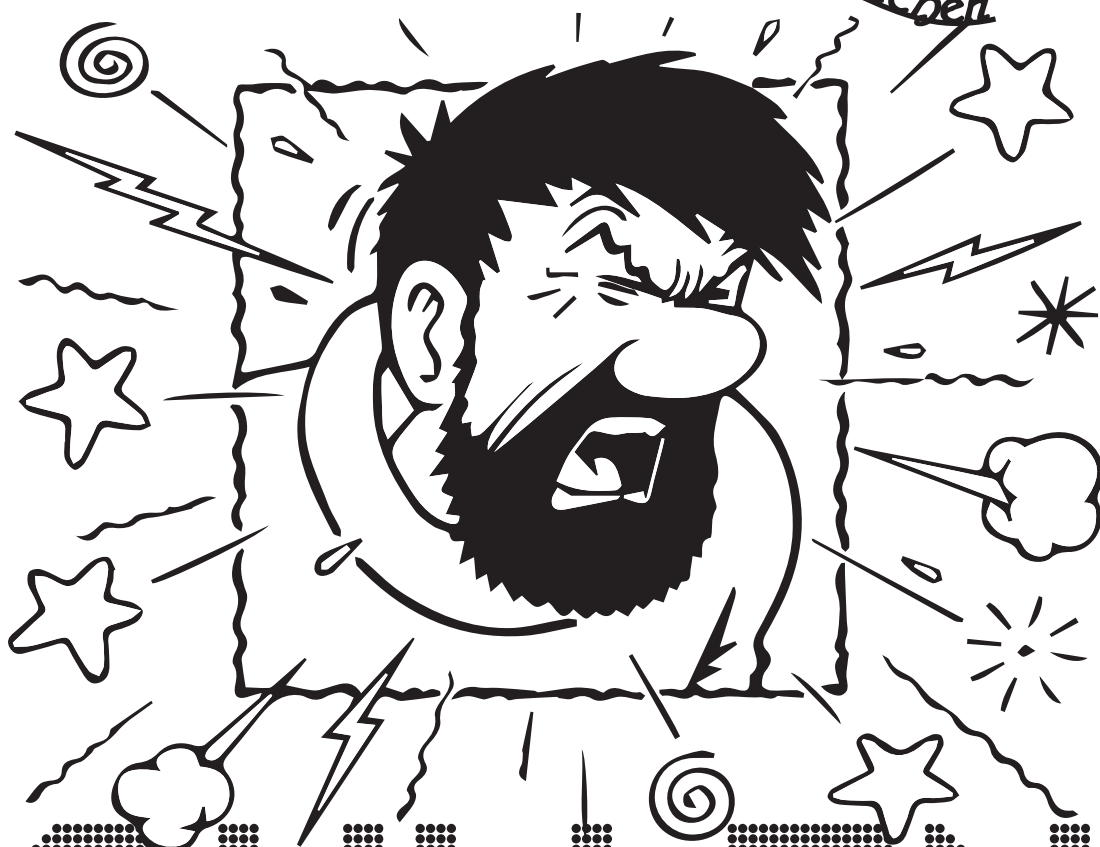




Una Deliziosa Quotidienne de Dykitchen



CULLEN



SULIR

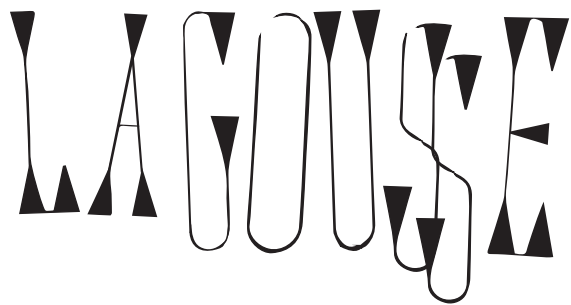


***Gousse**

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.

Clara Pacotte



*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
- jaune
- du sel
- du poivre noir



CULLEN SOUTRT

WAGONS

*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen*



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
doucement pendant
une bonne vingtaine de
minutes

25



CULLEN SQUIRT

LA GROSSE

*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen*



*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.*

25



CULLEN SOUIRT



*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen*



*V*erser louche après
louche le lait de cuisson
du poisson dans la
casserole des pommes de
terre. Elles vont ainsi
finir leur cuisson dans
le fumet du poisson.

*A*jouter 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 SOUTRT

WAGONS

*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen*



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
t̃i morceaux fondant),
verser dans deux
bols, ajouter le
Haddock grossière-
ment émincé et
un miñi filet
de citron jaune.

25



CULLEN SQUIRT

LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



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