

Une Délicieuse Quotidienne de Dyrkitchen.

RIZ CANTONNÉ DE LOU MARIA LE BRUSQ



✳



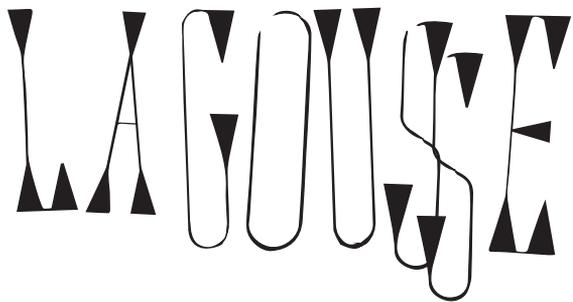
✳ Manger du gigot à l'ail

Définition

Cunnilingus

Du gigot à l'ail, une portion pour madame

source : 1904. La Maison Philibert



*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



Ingrédients

Il faut

- du riz (des restes de riz ça va très bien)
- du chou (chinois si possible)
 - du bacon
 - un poireau
- des petits pois en conserve
 - de la sauce shiracha soja
 - de l'huile de sésame
 - du ketchup
 - du poivre
 - du sel
- un wok ou maxi poêle



**RIZ CANTONNÉ
DE LOU MARIA LE BRUSQ**

LA MUSE

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen*



Quire le bacon jusqu'à
ce qu'il devienne dur

Le couper en petit
morceaux

Le mettre de côté

Puis verser l'huile de

sésame dans la même poêle que
le chou et le poireau découpé

Quire à feu moyen jusqu'à ce
que ça fonde.

Rajouter le riz
et le bacon



**RIZ CANTONNÉ
DE LOU MARIA LE BRUSQ**

LA MONGE

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen*



Mettre les sauces
un peu au pif (il
faut que ça soit juste
bien aigre et doux)
et mélanger jusqu'à
ce que le riz soit un
peu croustillant



RIZ CANTONNÉ
DE LOU MARIA LE BRUSQ

LA MONGE

Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



Option 1:
ajouter un
œuf au plat on
top

Option 2:
ajouter
graines de
sesame et petit
spring onions



RIZ CANTONNÉ
DE LOU MARIA LE BRUSQ

WAMOUSSE

Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



Option 3 :
Orajouter
des petit bouts
d'algue nori

Option 4 : si pas
Ode ketchup
mettre sucre +
double concentré
de tomates



RIZ CANTONNÉ
DE LOU MARIA LE BRUSQ

LA MONTAGNE

Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitcher



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