



*Une Délicieuse Quotidienne de Dykitchen.*

# RIZ CANTONNÉ DE LOU MARIA LE BRUSQ



✱



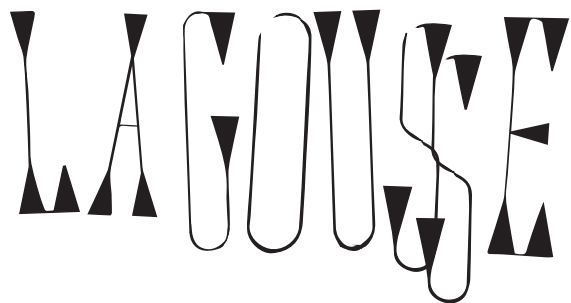
✱ Manger du gigot à l'ail

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 NOUVE

*Una Deleziosa Quotidienne*  
*de Dykitchen*



**C**uire le bacon jusqu'à  
ce qu'il devienne dur

**L**e couper en petit  
morceaux

**L**e mettre de côté

**P**uis verser l'huile de

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

**C**uire à feu moyen jusqu'à ce  
que ça fonde.

**R**ajouter le riz  
et le bacon

**RIZ CANTONNÉ**  
**DE LOU MARIA LE BRUSQ**





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 NOUVE

*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**

LA NOUVE

*Una Deleziosa Quotidienne*  
*de Dykitchen*



**Option 3 :**  
**ajouter**  
**des petit bouts**  
**d'algue nori**

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

**RIZ CANTONNÉ**  
**DE LOU MARIA LE BRUSQ**



# LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitcher*



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