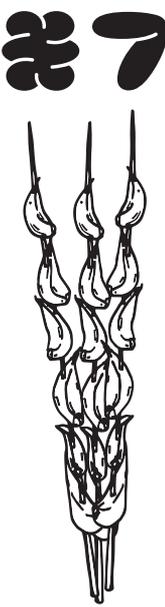


WAMMYS  
*Una Deleziosa Quotidienne*  
*de Dykitchen*

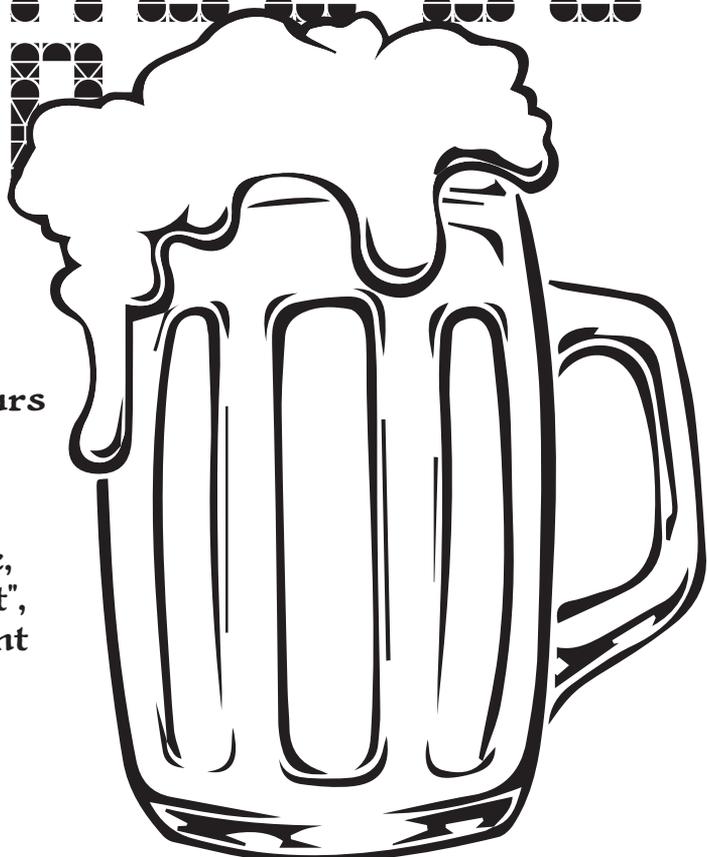
SOPAOE  
 CHAMPIGNON  
 À LA BIÈRE  
 BLONDE OU  
 MARRON



**Gousser**  
**Définition**

En parlant de se confronter aux humeurs de nos plus proches aimées lors d'un temps délimité dans un endroit fermé, au terme "confinement", les lesbiennes préfèrent celui de "confire" et l'on parle alors de "se confire la gousse" ou plus simplement de "gousser"

Clara Pacotte



LA MUSEE

Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen



# ingrédients

pour deux grands bols :

- 500 gr de beaux champignons de paris frais
- un gros oignon blanc
- une gousse d'ail
- un petit morceau de beurre
- 50 cl de bière de garde
- du sel et du poivre noir



SOPA DE CHAMPIGNON  
À LA BIÈRE BLONDE DU NORD

WANGINE

qna Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen



**L**aver et  
nettoyer les  
champignons et  
les couper en  
petits morceaux.

**E**mincer  
grossièrement  
l'oignon.

**C**ouper la  
gousse en  
petits morceaux.

27



SOPRA DE CHAMPIGNON  
A LA BIERE BLONDE DU NORD

LA MUSE

Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen



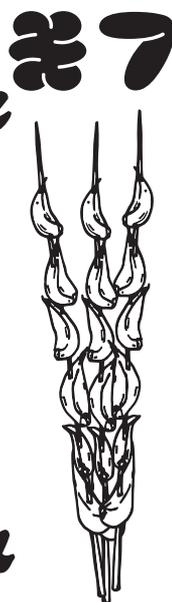
**D**ans une grande  
casserole à fond épais,  
faire fondre le beurre.

**J**eter la gousse et  
l'oignon et faites  
les revenir à feux vifs.

**A**jouter les champignons,  
remuer un peu et  
verser toute la bière d'une  
traite dans la casserole.

**S**aler et poivrer  
généreusement.

**V**ous pouvez ajouter un  
demi cube de légumes  
si jamais à cette étape.



SOPA DE CHAMPIGNON  
À LA BIÈRE BLONDE DU NORD

WANGONGE

Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen



**L**aisser frémir à  
couvert  
pendant  
20 minutes.

**M**ixer à même  
la casserole  
avec un bras  
plongeant et  
rectifier l'épaisseur  
de votre soupe avec  
de l'eau en fonction  
des goûts et des  
couleurs.

≈ 7



SOPA DE CHAMPIGNON  
À LA BIÈRE BLONDE DU NORD

WANNNE

Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen



**Option**  
**viandardes:**

ajouter des  
morceaux de  
bacon grillés  
en topping

≈ 7

**Option végété:**  
ajouter des  
oignons frits  
en topping



SOPRA DE CHAMPIGNON  
À LA BIÈRE BLONDE DU NORD

LA MONTAGNE

Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitcher



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