

# WANDS\*

*Una Deliziosa Quotidienne de Dykitchen*

SOPA DE  
CHAMPIGNON  
À LA BIÈRE  
BLONDE OU  
MORRUE

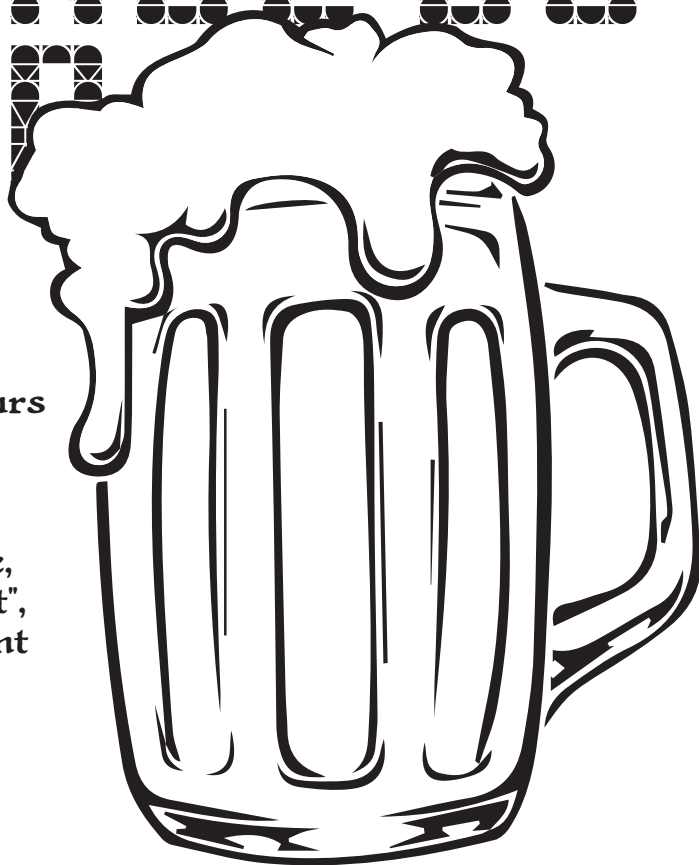
27



## 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





## 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



**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



# LA GOUSSE

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

# LA NOUVE

qlna Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen



**L**aisser frémir à  
couver  
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



SOPRE DE CHAMPIGNON  
À LA BIÈRE BLONDE DU NORD

# LA NOUVE

Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitchen



## **Option** **viandardes:**

**ajouter des  
morceaux de  
bacon grillés  
en topping**

27

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



SOPA DE CHAMPIGNON  
À LA BIÈRE BLONDE DU NORD

# LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitcher*



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