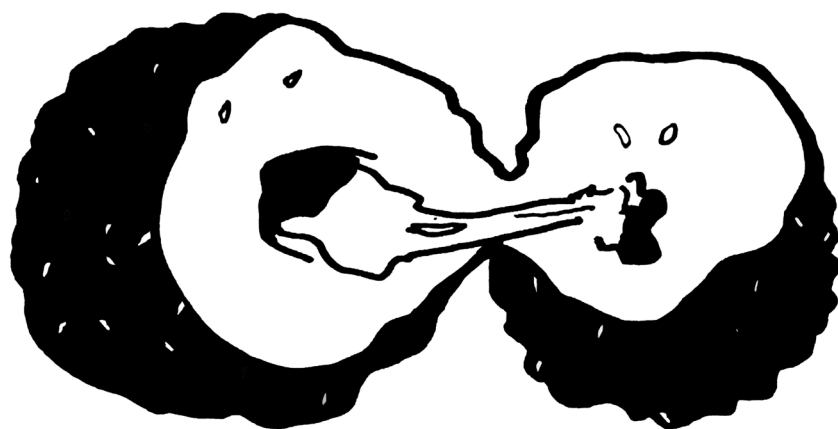




# Anci- -niques



≈ 11



## \* (Ze) Gousser

**Définition :** : Gousser : accumuler dans des boîtes plus ou moins grandes (de la boîte à bijou au carton de déménagement) et de manière plus ou moins ordonnée (par date ou en vrac ou par couleur) les lettres et les objets qu'on a reçu comme cadeau d'amour. On dit gousser au lieu d'archiver car en vérité ces contenants sont rarement ouverts, parfois leur seule existence suffit et ces gousses ont toujours l'espoir de servir un jour de témoignage. Aussi anonymes qu'une gousse d'ail, pourtant l'élément de clé de si nombreuses recettes.

Clara Pacotte

# LA NOUSSE

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen*



## Ingrédients

Recettes dont les proportions sont variables et au goût de chacun, il n'y aura donc aucune mesure et aucuns dosages

- des restes de risotto,  
parcequ'on en fait toujours trop  
(et que réchauffer le lendemain, c'est pas la folie)
- des sardines à l'huile en conserve  
(une préférence du comité pour Les Déeses  
- économiques et délicieuses)
- de la mozza (pas besoin de high level,  
ici c'est la texture qui prime pour que ça dégouline)
- de la farine
- de l'œuf
- de la chapelure (n'importe quelle biscotte en  
miettes, écrasée au pilon - Wasa is a must)
- de l'huile de friture (celle d'arachide est inodore)

≈ 11

# ARANCINIQUES



# LA GOURME

*Una Deliziosa Quotidienne  
de Dykitchen*



**D**ans une main, malaxer  
une petite boule de  
risotto pour que ça forme  
presque une pâte.

**F**ormer avec le pouce de  
votre main opposée un  
petit puit. Placer soit des  
morceaux de sardine,  
soit des morceaux

de mozza, refermer avec un  
peu de riz encore et former  
une belle boule bien ferme.

**L**a faire rouler dans la  
farine, la faire rouler dans  
l'œuf battu, la faire rouler  
dans la chapelure et voilà.

**R**ecommander tant qu'il  
reste du riz.

# ARANCINIQUES





*Una Deliziosa Quotidienne  
de Dykitchen*



**F**aitez chauffer  
dans une poêle  
quelques centimètre  
d'huile. Une fois bien  
chaude, faites frire  
les aranchiniques en  
les faisant rouler sur  
eux même à l'aide  
d'ustensiles de  
cuisine longs (histoire  
de ne pas se brûler<sup>2</sup> 11  
avec l'huile).

**ARANCHINQUES**



# LA NOUVE

*Alma Deleziosa Quotidienne*  
*de Dykitchen*



**T**out est déjà cuit,  
donc pas de  
temps spécifique.

**Q**uand ça vous  
semble  
parfaitement doré,  
vous pouvez  
passer à table.

**S**e conserve au  
frais quelques  
jours encore et se<sup>2</sup> 11  
réchauffe au four.



# ARANCINIQUES

# LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitcher*



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