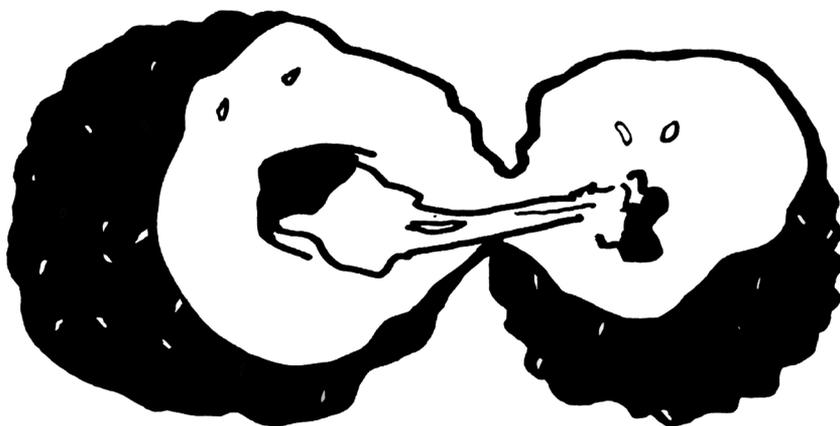




# Aranci- -wiques



≈ 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

# WAMOUSSE

*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 NOUVE

*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



# WAGONS

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitcher*



**F**aites 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

WANGINE

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitcher*



**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 MONTAGNE

Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitcher



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