

# WANGS

*qlna Deleziosa Quotidienne*

*de Dykitchen*

≈ 14

# CHILI CUNT CARNIE



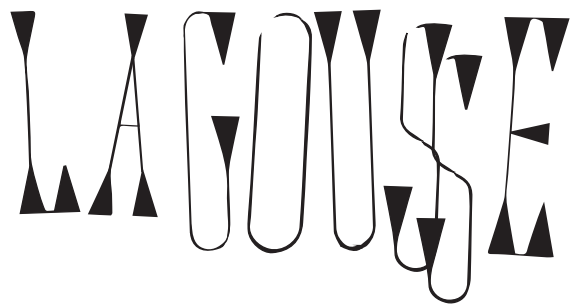
\* **Gigot à l'ail**

- **Misère de misère ! Je suis tombée sur une paire de gouines ! Dites-moi que je rêve ! Jolies comme vous êtes, ne me dites pas que vous aimez le gigot à l'ail !**

- **Tout juste, Monsieur ! surenchérit Chantal, voyant peut-être par là le moyen de freiner les élans du dragueur. Rous n'aimons pas les hommes !**

- **Ils nous dégoutent tous ! ajoute Claude**





*Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitchen*



# INGRÉDIENTES

POUR DEUX GROSSES ASSIETTES DE CHILI

- 500 GR DE VIANDE DE BŒUF HACHÉE **≈ 14**
- 3 BEAUX OIGNONS BLANCS
- 1 BOÎTE DE HARICOTS ROUGES  
(ENVIRON 500 GR ÉGOUTTÉS)
- UNE TITE BOÎTE DE MAÏS
- UNE BOÎTE DE TOMATES ENTIÈRES PELÉES
- UN PEU DE CONCENTRÉ DE TOMATES
- DES ÉPICES : PIMENTS ROUGES, CUMIN,  
FEUILLES DE LAURIER, ORIGAN, SEL ET POIVRE  
NOIR (VOUS POUVEZ VARIER EN FONCTION DE  
VOS GOÛTS, MAIS ÇA C'EST UN PEU CE QU'IL  
FAUT POUR UN CLASSIC CHILI CUNT)
- 1 GROSSE GOUSSE D'AIL
- DU CHEDDAR
- DE LA CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE
- QUELQUES BRANCHES DE CORIANDRE  
ET DE PERSIL FRAÎCHES
- UN QUART DE CITRON VERT
- UN PEU D'HUILE D'OLIVE



## CHILI CUNT CARNE

# WAGUISE

Una Deliziosa Quotidienne  
de DyKitchen



Émincer les oignons en piti carrés et l'ail en minis morceaux.

Dans un wok (ou à défaut une grande casserole à fond épais), faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites revenir les oignons et l'ail à feu vif.

Ajouter les épices (piments rouges, cumin, feuilles de laurier et origan) à ce moment pour les faire s'ouvrir.

Toujours à feu vif, ajouter la viande hachée et faites la griller rapidement avec une bonne cuillère de concentré de tomate.

Baisser le feu, ajouter la boîte de conserve de tomates entières, ajouter un peu d'eau si il faut pour que la viande trempe dans le jus de tomate.

Saler, poivrer généreusement et couvrir pendant 15 minutes.



# CHILI CUNT CARNE



Rincer les haricots rouges à l'eau du robinet et les ajouter à la potée.

En profiter à ce moment **≈ 14**  
pour goûter et rectifier l'assaisonnement avec les épicés selon vos goûts.

Faites mijoter, toujours à feu doux et à couvert pendant au moins 30 minutes.

Y a pas de secrets, plus le chili cuit, meilleur il est. Une demi-douzaine de minutes avant de servir, ajouter la petite boîte de maïs.

Ils resteront croustillants à souhait.



# LA GOUTTE

*Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitchen*



Servir dans  
un grand bol  
ou une belle  
assiette creuse  
avec du cheddar  
râpé, une belle  
cuillère de crème  
fraîche épaisse et  
une petite poignée  
de coriandre et de  
persil haché.

≈ 14



## CHILI CUNT CARNE

# LA MOUSSE

*Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitchen*



## INGREDIENTES

LE MUST DU MUST DU SIDE :

LE PAIN AU MAÏS    **≈ 14**

- 25 G DE BEURRE
- 100 G DE SEMOULE DE MAÏS
- UNE DEMI CUILLÈRE À CAFÉ  
DE BICARBONATE DE SOUDE
- UNE DEMI CUILLÈRE À CAFÉ  
DE LEVURE CHIMIQUE
- UNE DEMI CUILLÈRE À CAFÉ  
DE SUCRE
- 20 CL DE BABEURRE
- UN DEMI ŒUF



# CHILI CUNT CARNE



# LA GROSSE

Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitchen



Si vous n'avez pas de babeurre, laissez reposer 15 minutes 20 cl de lait avec 2 càc de jus de citron.

≈ 14

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un saladier, mélanger la semoule de maïs, le bicarbonate, la levure et le sucre.



Ajouter le beurre fondu, le babeurre et le demi-œuf (légèrement battu) petit à petit en mélangeant le tout à la farine de façon à obtenir une pâte homogène. Ne pas trop travailler.

# CHILI CUNT CARNE

# LA GOURME

*Una Deliziosa Quotidienne  
de Dykitchen*



Versez dans  
un petit  
plat beurré et  
enfournerez pendant  
20 minutes environ.

≈ 14



Vérifiez la  
cuisson avec  
un couteau.

Il doit ressortir  
sec.

Servir avec le  
chili cunt en  
tranche en tartine  
beurrée.

## CHILI CUNT CARNE



# LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitcher*



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