

WANNONS\*

*Una Deliziosa Quotidiana de Dykitcher.*

**ONIGOUINE  
- RIES DE  
CLARA  
PACOTTE**

**220**



# LA GOURME

*Una Deliziosa Quotidiana*  
*de Dykitchen*



## INGREDIENTES

### POUR LE RIZ À SUSHI

- 2 verres de riz à sushi
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de sauce soja



ON I GOURNERIES  
DE CLARA PACOTTE

WAGONS

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen*



**L**aver le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire (ça prend du temps).  
**L**e mettre dans la casserole avec 1 verre 1/2 d'eau et un couvercle (transparent si poss).  
**C**uire à feu moyen jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée.  
**P**endant ce temps mélanger le vinaigre, le sucre et la sauce soja jusqu'à la dissolution du sucre.

**C**ouper le feu et laisser reposer le riz 10 min avec le couvercle.

≈ 29

**L**e mettre dans un récipient large où il peut refroidir vite et verser l'assaisonnement puis touiller à la spatule délicatement.



**L**e riz continue d'absorber. Le laisser tranquille.

ON I GOUINERIES  
DE CLARA PACOTTE

# LA MOUSSE

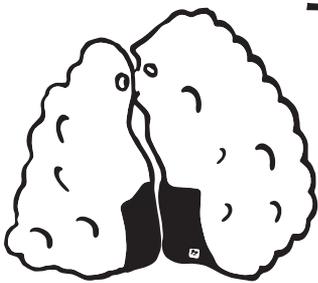
*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen*



## INGREDIENTES

### TAFDUNE PANÉE

- tofu ferme
- sauce soja
- farine
- 1 œuf



≈ 20

- chapelure (ou mieux des restes de pain de n'importe quelle sorte passés au mixer)
- huile



## ON / GOURNERIES DE CLARA PACOTTE

# WAGONS

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen*



**C**ouper dans l'épaisseur du bloc de tofu pour faire deux tranches plus minces.

**C**ouper chacune d'elles en deux :) (4 morceaux de tofu).

**P**réparer 5 assiettes et disposer dans cet ordre : 1 de sauce soja, 1 de farine, 1 avec l'œuf battu, 1 avec la chapelure, 1 vide.

**T**remper chaque tranche de tofu dans chacune des assiettes dans l'ordre (la dernière c'est pour les poser).

**F**aire frire dans de l'huile neutre genre tournesol de chaque côté à votre convenance, faut que ce soit croustillant quand même, comme les livres érotiques.

**S**e baser sur cette information pour le temps de cuisson.

**R**éserver.

229



**ON / GOURNERIES  
DE CLARA PACOTTE**

# LA GOURME

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen*



## INGREDIENTES

### SAUCE SQUIRT

- 3 gousses d'ail
- un morceau de gingembre
- sauce soja
- 1/2 citron jaune
- sirop d'érable



229



ON GOURMETERIES  
DE CLARA PACOTTE

# LA MUSE

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen*



**D**ans un mixeur mettre l'ail, le gingembre coupé en petits morceaux, 1 ou 2 cuillères à café de sauce soja (c'est à chacunxe de choisir) et le jus du citron (pas obligé de mettre tout le demi citron).

**U**ne fois réduites en «<sup>229</sup> liquide », mettre dans un récipient et ajouter un trait de sirop d'érable.

**T**ouiller, réserver.



**ON / GOURNERIES  
DE CLARA PACOTTE**

# LA MOUSSE

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen*



## INGREDIENTES

### LES LÈVRES DANS L'ONIGOUINERIE

- Feuilles d'algue nori

- riz à sushi

- choux rouge

- concombre

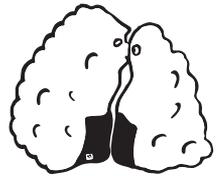
- tafoune panée

- avocat en tranche

- tranches de patate douce

- sauce \*squirt

- roquette / salade / verdure appréciée



€29



## ONIGOUINERIES DE CLARA PACOTTE

# WAGONS

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen*



**Préparer des feuilles de chou rouge (pas émincé).**

**Enduire les deux faces de chaque tranche de patate douce, de concombre de sauce squirt et frire de chaque côté dans de l'huile neutre.**

**Préparer un bol d'eau tiède pour vos doigts (oui).**

**Placer une feuille de papier sulfurisée.**

**Placer la feuille de nori à 45° devant soi.**

**Poser un carré de riz au milieu (à peu près 9 cm)**

**et bien tasser.**

**Enduire délicatement à la petite cuillère de sauce squirt avec parcimonie.**

**Entasser les couches de ce qu'on veut dans les ingrédients sus-mentionnés. Pas trop faut le fermer après.**

**Replier chaque coin un par un vers le centre en l'humectant d'un peu d'eau pour attendrir la feuille et éviter qu'elle ne casse.**

29



# ON I GOUINERIES DE CLARA PACOTTE

WAGONS

*Una Deleziosa Quotidienne  
de Dykitchen*



**Envelopper l'Onigouine-  
Erie bien serrée dans du  
papier film et  
recommencer.**

**Placer les petites poches  
ainsi formées sous une  
planche à découper ou un  
truc lourd pour les  
compresser un peu  
(mais pas les opprimer,   
elles ont déjà assez avec  
les homophobes).**

**Placer au frigo ou man-  
ger 1h plus tard en les  
coupant en deux en biais !**



**ONIGOUINERIES  
DE CLARA PACOTTE**

LA MONTAGNE

Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitcher



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