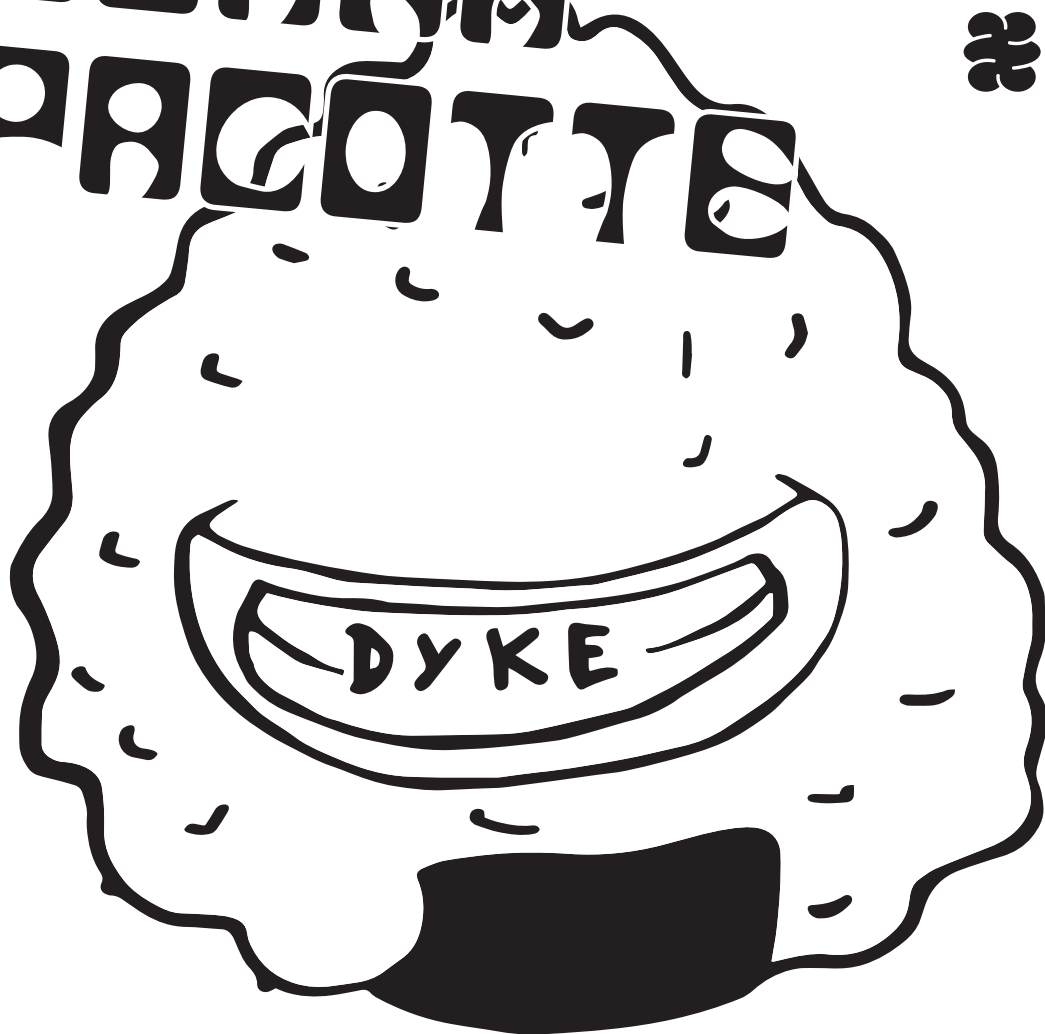


WANDER

Una Deliziosa Quotidienne de Dykitchen

ONIGOUINE
- RIES DE
CLARA
PACOTTE

220



LA GOUSE

*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*

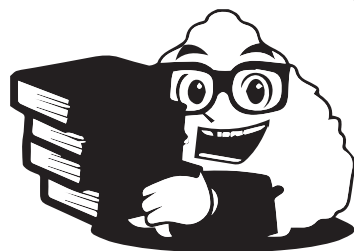


INGREDIENTES

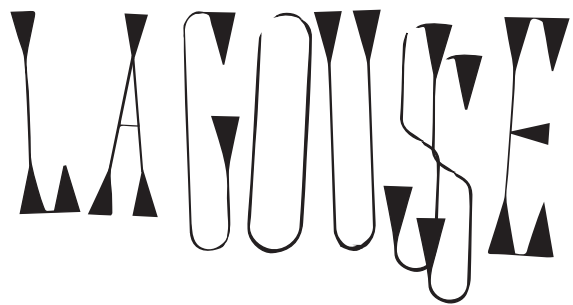
POUR LE RIZ À SUSHI

- 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

≈ 20



ON / GOURNERIES
DE CLARA PACOTTE



Alma Delezirosa Quotidienne
de Dykitchen



Laver le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire (ça prend du temps).

Le mettre dans la casserole avec 1 verre 1/2 d'eau et un couvercle (transparent si poss).

Cuire à feu moyen jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée.

Pendant ce temps mélanger le vinaigre, le sucre et la sauce soja jusqu'à la dissolution du sucre.

Couper le feu et laisser reposer le riz 10 min avec le couvercle.

≈29

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

Le riz continue d'absorber. Le laisser tranquille.



ONI GOURNERIES
DE CLARA PACOTTE

LA GOUSE

*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



INGREDIENTES

TAFOLINE PANÉE

- tofu ferme

- sauce soja

- farine

- 1 œuf

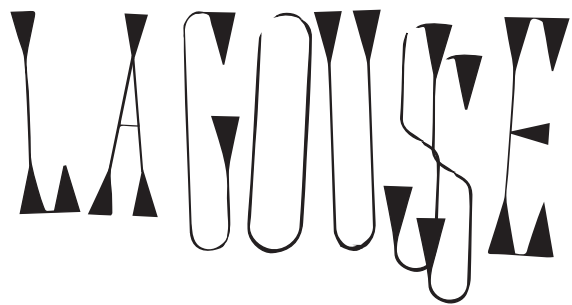
220

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

- huile



ON GOURMETERIES
DE CLARA PACOTTE



*Una Deleziosa Quotidienne
de DyKitchen*



Couper dans l'épaisseur du bloc de tofu pour faire deux tranches plus minces.

Couper chacune d'elles en deux :) (4 morceaux de tofu).

Préparer 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.

Tremper chaque tranche de tofu dans chacune des assiettes dans l'ordre (la dernière c'est pour les poser).

Faire 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.

Se baser sur cette information pour le temps de cuisson.

Réserver.

229



**ON / GOURMERIES
DE CLARA PACOTTE**

LA GOUSSSE

*Une Délectable Quotidienne
de DyKitchen*



INGREDIENTES

SAUCE SQVIRT

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



≈20



ON / GOUINERIES
DE CLARA PACOTTE



*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen*



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

Une fois réduites en «²²⁹
liquide », mettre dans
un récipient et ajouter un
trait de sirop d'érable.

Touiller, réserver.



**ON / GOURMERIES
DE CLARA PACOTTE**

LA GOUSE

*Una Deleziosa Quotidienne
de DyKitchen*



INGREDIENTES

LES LÈVRES DANS L'ONIGOMINERIE

- Feuilles d'algue nori

- riz à sushi

- choux rouge

- concombre

- taïoune panée

- avocat en tranche

- tranches de patate douce

- sauce *squirt

- roquette / salade / verdure appréciée



¥29



ONIGOMINERIES DE CLARA PACOTTE



*Una Deliziosa 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
frir 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.**

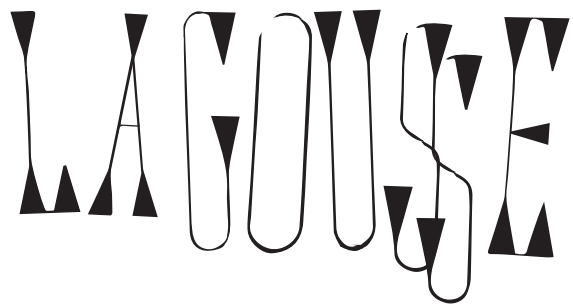
**Entasser les couches de ce qu'on
a eu dans les ingrédients
sus-mentionnées. Pas trop faut le
fermer après.**

**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.**

229




**ONI GOURNERIES
DE CLARA PACOTTE**



*Alina 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 !**



**ONIGOUNERIES
DE CLARA PACOTTE**

LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



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