

**QUI A DIT QUE LES QUEERS
NE SAVAIENT PAS CUISINER ?**



À l'occasion d'une résidence à TEM-Press, Félix Kazi-Tani réunit des recettes pour un projet de livre de cuisine inspiré d'un livre américain de 1983 intitulé The Whoever Said Dykes Cant' Cook Cookbook (Qui a dit que les gouines ne savaient pas cuisiner ?). Depuis les années 60, les communautés radicales (et pas seulement queers) prennent du temps pour réunir les recettes qu'elles préparent ensemble, parce que cuisiner et déguster ensemble des plats est un geste important dans la construction des groupes, des collectifs, des communautés, des familles choisies.

Nous aussi, nous avons envie d'en garder une trace, à la fois pour documenter l'histoire commune et collective du Sainté queer, radical et féministe, mais aussi tout simplement parce que nous adorons cuisiner et essayer de nouvelles recettes !

Quelle est la recette que vous aimeriez partager avec nous ? Un snack ? Un plat réconfortant ? Un truc de cuisine très pratique ? Votre dessert préféré ? Une recette souvenir ?

Il n'y a que deux consignes à respecter : que la recette soit végétarienne et que la recette soit calculée pour 4 personnes.

Pour le reste, on vous fait confiance, pas besoin d'être un cordon bleu !

Déposez votre recette le 14 novembre à 18h00 à la Friterie, 9 rue Georges Dupré, OU du 14 au 20 novembre à TEM-Press, au local de la Bricoleuse, 27 rue de la ville (dans la boîte aux lettres de la Bric si le local est fermé) ou encore par mail à contact@tem-press.fr

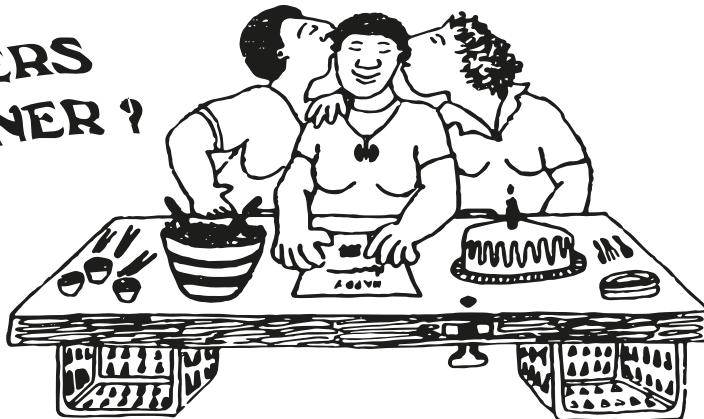
NOM DE LA RECETTE :

PAR (votre prénom, surnom, initiales, etc.) (vous pouvez préciser le nom de votre collectif, asso, bande, etc.) :

INGRÉDIENTS :

PRÉPARATION :

QUI A DIT QUE LES QUEERS
NE SAVAIENT PAS CUISINER ?



PRÉPARATION (suite) :

SI VOUS LE SOUHAITEZ, VOUS POUVEZ NOUS RACONTER L'HISTOIRE DE CETTE RECETTE :

BONUS : LA SOUPE DE LENTILLES SATISFAISANTE POUR QUAND ON N'A PAS ENVIE DE CUISINER

C'est une recette parfaite quand on n'a pas le temps, pas envie, pas d'argent. Je l'ai souvent faite quand j'ai repris mes études. Au début, je faisais cette recette plutôt en mode «tradi franchouillard», mais mon ami Sido m'a montré comment improviser une version d'inspiration marocaine que je préfère depuis.

La version franchouillarde, pour 4 : 1 grosse boîte de lentilles cuites, un oignon haché, une gousse d'ail écrasée, une carotte coupée petit, 1 tablette de bouillon Kub, thym et laurier, poivre. Faire dorer l'oignon et la carotte quelques minutes, ajouter l'ail et le faire dorer, ajouter la boîte de lentilles, ajouter 1 volume d'eau (mesurer avec la boîte de conserve vide) la tablette de bouillon, le thym, le laurier. Cuire à feu doux 10-15 mn. Retirer le laurier et mixer le tout à consistance lisse. Servir.

L'inspiration marocaine : 1 grosse boîte de lentilles cuites, 3 gousses d'ail écrasées, 1 cuillère à soupe de cumin, 1 cuillère à café de coriandre, 1 tablette de bouillon Kiub, le jus d'un demi citron, huile d'olive. Faire dorer l'ail dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, ajouter les épices et cuire la préparation quelques minutes, ajouter la boîte de lentilles, ajouter 1 volume d'eau (mesurer avec la boîte de conserve vide), la tablette de bouillon et le jus de citron. Cuire à feu doux 10-15 mn. Mixer le tout à consistance lisse. Servir.