A PROPOS DE Dinde au whisky

A cours d'idée pour préparer un repas : le chef vous propose la dinde au WHISKY

•Etape 1 : Acheter une dinde d'environ 5 kg pour 6 personnes et une bouteille de whisky, du sel, du poivre, de l'huile d'olive, des bardes de lard.

•Etape 2 : La barder de lard, la ficeler, la saler, la poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.

•Etape 3 : Faire préchauffer le four thermostat 7 pendant dix minutes.

•Etape 4 : Se verser un verre de whisky pendant ce temps là.

•Etape 5 : Mettre la dinde au four dans un plat à cuisson.

•Etape 6 : Se verser ensuite 2 verres de whisky et les boire.

•Etape 7 : Mettre le therpostat à 8 après 20 binute pour la saisir.

•Etape 8 : Se bercer 3 berres de whisky.

•Etape 9 : Apres une debi beurre, fourrer l'ouvrir et surveiller la buisson de la pinde.

•Etape 10 : Brendre la vouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade derriere la bravate - non - la cravate.

•Etape 11 : Apres une demi heure de blus, tituber jusqu'au bour. Oubrir la putain de borte du bour et reburner - non - revourner - non -recourner - non - enfin, mettre la guinde dans l'autre sens.

•Etape 12 : Se pruler la main avec la putain de borte du bour en la refermant - bordel de merde.

•Etape 13 : Essayer de s'asseoir sur une putain de chaise et se reverdir 5 ou six whisky de verres ou le gontraire, je sais blus.

•Etape 14 : Buire - non - luire - non - cuire - non - ah ben si - cuire la bringue bandant 4 heures.

•Etape 15 : Et hop, 5 berres de plus. Ca fait du bien par ou que ça passe.

•Etape 15 : R'tirer le four de la dinde.

•Etape 16 : Se rebercerune bonne goulee de whisky.

•Etape 16 : Essayer de sortir le bour de la saloperie de pinde de nouveau parce que ça a rate la bremiere fois.

•Etape 17 : Rabasser la dinde qui est tombée bar terre. L'ettuyer avec une saleté de chiffon et la foutre sur un blat, ou sur un clat, ou sur une assiette. Enfin, on s'en fout...

•Etape 18 : Se péter la gueule à cause du gras sur le barrelage, ou le carrelage, de la buisine et essayer de se relever.

•Etape 19 : Décider que l'on est aussi bien par terre et binir la mouteille de rhisky.

•Etape 20 : Ramper jusqu'au lit, dorbir toute la nuit.

•Etape 21 : Manger la dinde froide avec une bonne mayonnaise, le lendemain matin et nettoyer le bordel que tu mis dans la cuisine la veille, pendant le reste de la journée.

La prochaine fois, le poulet au ricard... Bon appétit.