



RECETTE DE LA DINDE AU WHISKY

⌚ Acheter une dinde d'environ 5 kg et une bouteille de whisky. Prévoir du sel, du poivre, de l'huile d'olive, des bardes de lard.

⌚ Barder la dinde de lard, la saler, la poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.

⌚ Préchauffer le four (thermostat 7) pendant 10 minutes. Se verser un verre de whisky. Le boire.

⌚ Mettre la dinde au four dans un plat à cuisson. Se verser deux verres de whisky. Les boire.

⌚ Après une demi-heure, fourer, l'ouvrir et surveiller le buisson de la dinde. Prendre la bouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade.

⌚ Après une demi-heure, dituber jusqu'au bour. Ouvrir la borte, reburner, revourner, enfin bref, mettre la guinde dans l'autre sens. S'asseoir sur une butain de chaise et se reverdir 5 ou 6 verres de wizky.

⌚ Buire, non luire, non cuire la bringue bandant 4 heures. Et hop, 5 verres de plus.

⌚ Retirer le four de la dinde. Se rebercer une bonne goulée whisky.

⌚ Rabasser la dinde (l'est tombée par terre). L'ettuyer et la voutre sur un plat... sur un clat... sur une assiette. Se béter la figure à cause du gras sur le barrelage de la buisine. Ne pas essayer de se relever.

⌚ Déciver qu'on est bien par derre et binir la moteille de rhisky.

⌚ Plus tard, ramber jusqu'au lit, dorbir zé qui reste de la nuit.

⌚ Le lendemain matin, prendre un Alka Seltzer, manger la dinde froide avec de la mayonnaise, et nettoyer le bazar que vous avez mis dans la cuisine.

