

Dinde au Whisky



Pour 6 personnes:

1 dinde

1 bouteille de whisky

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.

- La barder de lard, la ficeler, la saler, la poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Faire prechauffer le four thermostat 7 pendant dix minutes.
- Se verser un verre de whisky pendant ce temps-la.
- Mettre la dinde au four dans un plat a cuisson.
- Se verser ensuite 2 verres de whisky et les boire.
- Mettre le thermostat a 8 apres 20 minutes pour la saisir.
- Se bercer 3 verres de whisky.
- Apres une demi heure, ouvrir l'ouverture et surveiller la cuisson de la dinde.
- Prendre la bouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade derriere la cravate - non - la cravate.
- Apres une demi heure de blus, tituber jusqu'au bour.
- Ouvrir la putain de borte du bour et reburner - non - revourner - non - recourner - non - enfin,

mettre la guinde dans l'autre sens.

- Se pruler la main avec la putain de borte du bour en la refermant - bordel de merde.
- Essayer de s'asseoir sur une putain de chaise et se reverdir 5 ou six whisky de verres ou le contraire, je sais blus.
- Buire - non - luire - non - cuire - non - ah ben si - cuire la bringue bandant 4 heures.
- Et hop, 5 berres de plus. Ca fait du bien par ou que ca passe.
- R'tirer le four de la dinde.
- Se rebercer une bonne goulee de whisky.
- Essayer de sortir le bour de la saloperie de pinde de nouveau parce que ca a rate la bremiere fois.
- Rabasser la dinde qui est tombee bar terre. L'ettuyer avec une salete de chiffon et la foutre sur un blat, ou sur un clat, ou sur une assiette. Enfin, on s'en fout...
- Se peter la gueule a cause du gras sur le barrelage, ou le carrelage, de la buisine et essayer de se relever.
- Decider que l'on est aussi bien par terre et binir la mouteille de rhisky.
- Ramper jusqu'au lit, dorbir toute la nuit.
- Manger la dinde froide avec une bonne mayonnaise, le lendemain matin et nettoyer le bordel que tu as mis dans la cuisine la veille !