



## RECETTE DE LA DINDE AU WHISKY (à la façon de Digicode !)

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, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.

Préchauffer le four thermostat 7 pd 10 mn

- \* Se verser un verre de whisky. Le boire.
- \* Mettre la dinde au four dans un plat à cuisson.
- \* Se verser 2 verres de whisky et les boire.
- \* Après une debi-beure, fourrer, l'ouvrir et surbeiller la buisson de la pinde.
- \* Brendre la vouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade.
- \* Après une debi-beure, dituber jusqu'au bour. Oubrir 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 whizky.
- \* Buire, non luire, non cuire la bringue bandant 4 heures.
- \* Et hop, 5 berres de plus.
- \* R'tirer le four de la binde.
- \* Se rebercer une bonne roulée de ziwsky.
- \* Rabasser la guinde (l'est tombée bar terre). L'ettuyer et voutre sur un blat... 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 bar derre et binir la mouteille de rhisky.
- \* Plus tard, ramber jusqu'au lit, dorbir ze gui reste de la nuit.
- \* Le lendemain matin, prendre un Alka Seltzer, manger la dinde froide avec de la mayonnaise, et nettoyer le bordel que vous avez mis dans la cuisine.

Durée : une bonne journée !



Hips !!! C'édait bas gombligé !!