

<https://www.patcatnats.fr/spip.php?article281>



Le poulet au whisky

- L'ouvre gueule - Humour -



Date de mise en ligne : lundi 23 juin 2008

Copyright © PatCatNat's - Tous droits réservés

**Acheter un poulet d'environ 1,200 kg et une bouteille de whisky.
Prévoir du sel, du poivre, de l'huile d'olive et des bardes de lard.
Vérifier que vous avez un tube de mayonnaise, on ne sait jamais.**

Barder le poulet, le saler, le poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.

Préchauffer le four à température moyenne (220°C ou thermostat 7) pendant 10 minutes.
Se verser un verre de whisky et le boire.

Mettre le poulet au four dans un plat de cuisson approprié

Se verser un verre de whisky et le boire.

Renouveler cette dernière opération.

Après un quart heure, fourrer l'ouvrir pour surveiller la cuisson du poulet.

Breindre la bouteille de biscuit et s'envoyer une bonne rasade.

Après un quart un quart d'heure... après un moment quoi ! dituber jusqu'au bout. Ouvrir la borte, reburner, revourner...
mettre le poulet dans l'autre sens.

S'asseoir sur une butaine de chaise et se reverdir 2 ou 3 verres de ouisti. _ Buire, tuire, cuire le poulet bandant une
demi-heure.

Et hop ! 3 verres de blus.

Se rebercer une bonne volée de poulet.... non de visky.

Rabasser le poulet (qu'est tombé par terre), l'essuyer et le voutre sur un plat. Se bêter la figure cause du gras sur le
barrelage de la cuisine.

Ne pas essayer de se réveiller. Découvrir qu'on est bien par terre.... et binner la bouteille de miskey.

Blus tard, ramber jusqu'au lit, dorber ce qui reste de la nuit.

Le lendemain matin, prendre un Alka Seltzer, manger le poulet froid avec de la mayonnaise en tube et nettoyer le
bordel que vous avez mis dans la cuisine.

La semaine prochaine : **la dinde au Ricard !!!**