

# ***LES BONNES RECETTES***

## ***LA DINDE AU WHISKY***

Acheter une dinde d'environ 5 kilos et une bouteille de Whisky ,  
Prévoir du sel , du poivre, de l'huile d'olive, des bardes de lard

Barder la dinde de lard ficeler l'ensemble, puis saler et poivrer  
badigeonner d'huile d'olive.

Préchauffer le four thermostat 7 pendant 10 minutes.

En attendant que le four chauffe, se verser un verre de Whisky, le boire.  
Mettre la dinde au four dans un plat de cuisson.

Se verser deux verres de whisky , les boire.

Après une demi heure, frotter l'ouverture et surveiller le cuisson  
de la dinde.

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

Après une demi heure , frotter jusqu'au tour , ouvrir la borte,  
Rebrûler ,non enfin bref mettez la guide sur le ventre.

S'asseoir sur une caisse et se verser 5 ou 6 verres de whisky.

Buire non luire la brinde bendant 4 heures

Et hop , 5 verres de plus

R'tirer le four de la dinde.

Se vider une bonne goulée de whisky.

Zut la binde est tombée par terre. Rabasser la guinde, l'ettuyer et la vautre  
sur un blat, sur un clat...sur une grande assiette.

Se bêter la figure dans sur la barilage de la cuisine qui est gras

Ne pas essayer de se relever.

Décider qu'on est bien bar terre et finir la voteille de bisky

Plus tard ramper jusqu'au lit dobir le plus longtemps possible

Le lendemain matin , prendre de l'hépatoum et de l'Alka Selze manger la  
dinde froid avec une mayonnaise et nettoyer le bordel que vous avez fait  
dans la cuisine.....

