

Recette du poulet au whisky

Soumis par Wolaz

04-04-2008

Dernière mise à jour : 04-04-2008

RECETTE DU POULET AU WHISKY

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 5) 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 beurre, fourrer l'ouvrir

pour surveiller la cuisson du poulet.

Brendre la bouteille de biscuit

et s'envoyer une bonne rasade.

Après un tard . un far t'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 butain de chaise
et se reverdir 2 ou 3 verts de ouisti.

Buire, tuire, cuire le loulet bandant une deni-heure.

Et hop ! 3 berres de blus.

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

Rabasser le loulet (qu'est tombu bar terre),
l'ettuyer et le voutre sur un blat.

Se béter la fihure cause du gras sur le barrelage de la buisine.

Ne pas essayer de se reveler.

Déciver qu'on est bien par derre
et binir la mouteille de misky.

Blus tard, ramber jusqu'au lit,
dorbir ze qui reste de la nuit.

Le lendemain matin, prendre un Alka Seltzeir,
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!!!