

## 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.**

**Breindre la bouteille de biscuit**

**et s'envoient 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 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 bécoter la figure cause du gras sur le barilage de la cuisine.**

**Ne pas essayer de se révéler.**

**Découvrir qu'on est bien par terre**

**et boire la bouteille de visky.**

**Blus tard, ramener jusqu'au lit,**

**dormir 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 !**

---

