

Les bonnes recettes de Papy Berny

Poulet au Whisky

**Prendre 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.**

**Préchauffer le four à température moyenne (220°C) pendant 10 minutes.
Barder le poulet, saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
Se verser un verre de whisky et le boire.**

**Mettre le poulet au four dans un plat de cuisson approprié.
Se verser un 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 porte, reburner, revourner... mettre le poulet dans l'autre sens.**

**S'asseoir sur une chaise et se reverter 2 ou 3 verres de ouisti.
Buire, tuer, cuire le poulet bandant une demi-heure.
Et hop ! 3 verres de blus.**

**Se rebercer une bonne volée de poulet... non, de wisty.
Rabasser le poulet (qu'est tombé par terre!), l'entoyer et le voudre sur un plat.
Se bêter la figure cause du gras sur le barilage de la cuisine.**

**Ne pas essayer de se relever.
Décider qu'on est bien par terre et finir la bouteille deisky.
Blus tart, ramper jusqu'au lit, dormir ce qui reste de la moult.**

**Le lendemain matin, prendre un Alka Seltzer, manger le poulet froid avec la
mayonnaise en tube et nettoyer le bordel foutu dans la cuisine !**

Bon appétit !