

Dinde au whisky

Il n'y a pas de photo – Le cuisto avait mal aux cheveux !

Ingrédients – Convives : 1 – Préparation : 1H – Cuisson : 4H



1 dinde de 5kg



1L de whisky

Préparation

1. Huiler la dinde, la saler, la poivrer et la barder.
2. Allumer le four TH 7 pendant 10 min.
3. Se verser 1 verre de whisky et le boire.
4. Mettre la dinde au four, dans un plat de cuisson.
5. Se verser 2 verres de whisky et les boire.
6. Après une debi-beurre, dituber jusqu'au bour. Ouvrir la borte, reburner, revourner...
7. Enfin bref, mettre la guinde dans l'autre sens.
8. S'asseoir sur une butain de chaise et prendre 5 ou 6 verres de wisby.
9. Bulre, non luire, ou cuire la bringue bandant 4 H.
10. Et hop, 5 berres de plus.
11. Retirer le four de la dinde.
12. Se rebercer une bonne voulée de whisky.
13. Rabasser la dinde (qui est tombée par terre)
14. L'essuyer et la voutre sur un blat... sur une assiette.
15. Se bêter la figure à cause du gras sur le barrelage de la buisine. Ne pas essayer de se relever.
16. Déciver qu'on est bien bar terre avec la bouteille de mhiskey.
17. Blustard, ramber jusqu'au lit, dormir ze qui reste de la nuit.
18. Le lendemain, prendre un Alka Seltzeir, manger la dinde froide avec de la mayo.
19. Nettoyer le bordel dans la cuisine.
20. Durée... une bonne journée.

*** 2020 ***