

Kaliméra / il y a seize années

[Le poulet au whisky](#)

#### 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 net une bonne rasade.
- > Après un tard .... Un far t'heure..
- > après un moment quoi, dituber jusqu'au bour.
- > 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 poulet bandant une demi-heure.
- > Et hop ! 3 berres de blus.
- > Se rebercer une bonne volée de poulet... Non de visky.
- > Rabasser le poulet (qu'est tombu bar terre), Ettuyer et le voutre sur
- > un blat.
- > Se béter la fihure cause du gras sur le barrelage de la buisine.

## Tir Européen / Le tireur déguste

Le poulet au whisky

---

- > 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 Seltzer, Manger le poulet froid
- > avec de la mayonnaise en tube Et nettoyer le bordel que vous avez mis
- > dans la cuisine.

---

ENZO338WM / il y a seize années

[Re: Le poulet au whisky](#)

et apres avoir nettoyer le bordel que vous avez mis dans la cuisine,allez imediatement a l'urgence le plus proche de chez vous dans les 10 minute de vie que vous reste,si vous avez envie de rester en vie:jac:jac:jac:jac

Edité 2 foi(s). La dernière correction date de il y a seize années et a été effectuée par ENZO338WM.

---