

La Dinde du réveillon

au whisky

Recette façon Georges (pour 7-8 personnes)



Acheter une dinde d'environ 5 kg et une bouteille de whisky, prévoir du sel, du poivre, de l'huile d'olive, des bardes de lard. .
Barder la dinde de lard, la saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
Préchauffer le four thermostat 7 pendant 10 mn.
Se verser un verre de whisky, le boire.
Mettre la dinde au four dans un plat à cuisson.
Se verser deux verres de whisky et les boire.
Après une demi heure, l'ouvrir et surveiller la cuisson de la dinde.
Brendre la bouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade.

Après une demi heure dituber jusqu'au four. Ouvrir la porte, rebourner, revourner, enfin bref, mettre la dinde dans l'autre sens.
S'asseoir sur une butaine de chaise et se reverdir 5 ou 6 verres de whisky.
Boire, non boire, non cuire la dinde bandant quatre heures.
Et hopla ! 5 verres de plus.
Retirer le four de la dinde.
Se rebercer une bonne goulée de whisky.
Rabasser la dinde (l'est tombée par terre).
L'entourer et la vouter sur un plat. un plat, sur une assiette.
Se bécoter la figure à cause du gras sur le barilage de la cuisine.
Ne pas essayer de se relever.
Décider qu'on est bien par terre et biner la bouteille de whisky.
Plus tard, ramper jusqu'au lit et dormir ce qui reste de la nuit.
Le lendemain matin à 13h30, déjeuner d'un cocktail d'Alka Selzer et d'aspirine et nettoyer le bordel dans la cuisine.
Donner la dinde brûlée à manger au chien.