

# RECETTE DU POULET AU WHISKY

Un délice !



# [ Ingrédients ]

- Whisky



- Poulet



- Vérifier que vous avez un tube de mayonnaise, on ne sait jamais



# [ Recette ]

---

- Barder le poulet, le saler, le poivrer
- Ajouter un filet d'huile d'olive.
- Préchauffer le four à température moyenne
- ( 220°C ou thermostat 5) pendant 10 minutes

# [ Recette ]

- 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



# [ Recette ]

- Après un quart beurre, fourrer l'ouvir pour surveiller la buisson du coulet.
- Brendre la vouteille de biscuit et s'envoynet une bonne rasade.



- Après un tard .... un far t'heure... abrès un moment quoi, dituber jusqu'au bour.

# [ Recette ]

- > Ouvrir la borte, reburner, revourner...
- mettre le noulet dans l'aurte sens
- S'asseoir sur une butain de chaise et se reverdir 2 ou 3 verts de ouisti.



# [ Recette ]

- Buire, tuire, cuire le loulet bandant une deni-heure.
- Et hop ! 3 berres de blus.



- Se rebercer une bonne voulée de poulet...
- non de visky.

# [ Recette ]

- Rabasser le loulet (qu'est tombu bar terre), l'ettuyer et le voutre sur un blat.
- Se béter la fihure cause du gras sur le barrelage de la buisine.
- Ne pas essayer de se reveler.

# [ Dormir ]

- Décider qu'on est bien par terre et biner la bouteille deisky.

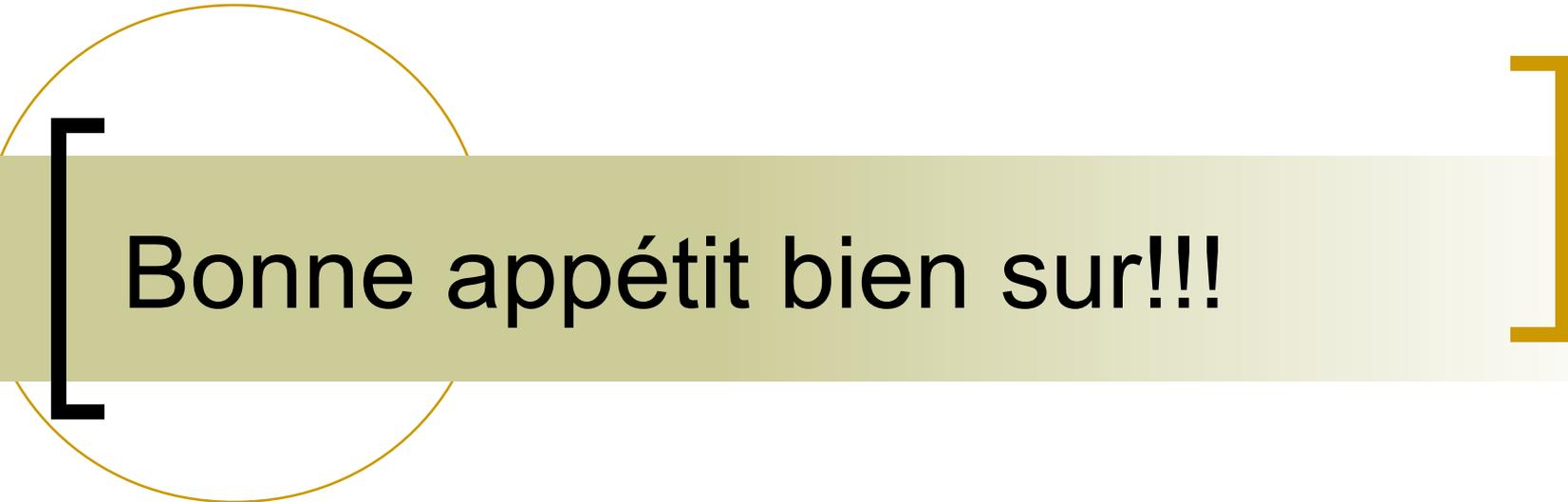


- Plus tard, ramener jusqu'au lit, dormir ce qui reste de la nuit.

# [ Nettoyage ]

---

- 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



Bonne appétit bien sur!!!

D'autres sur:

**[Diaporamas-a-la-con.com](http://Diaporamas-a-la-con.com)**

**Le site des meilleurs diaporamas humoristiques**

[Attention le passage du pointeur de souris dans ce cadre déclenche un lien vers le site]