



LA RECETTE DU POULET A LA CHOUFFE

Acheter un poulet d'environ 1,200 Kg et une bouteille de Chouffe.

Prévoir du sel, du poivre, de l'huile d'olive et des bardes de lard.

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

Se verser un verre de Chouffe et le boire.

Mettre le poulet au four dans un plat de cuisson approprié.

Se verser deux verres de Chouffe et les boire.

Après un quart beure, fourrer l'ouvrir et surveiller la buisson du boulet. Brendre la vouteille de Touffe et s'enfiler une bonne rasade.

Après un tard un far t'heure un moment quoi, dituber jusqu'au bour. Oubrir la borte, reburner, revourner,, mettre le noulet dans l'autre sens.

S'asseoir sur une butain de chaise et se reverdir 5 ou 6 verres de Zouffe.

Buire, tuire, cuire le loulet bandant une deni-heure.

Et hop ! 5 berres de blus.

Se rebercer une bonne voulée de poulet , ... non de Ziouffe.

Rabasser le loulet (l'est tombé bar terre !), l'ettuyer et le voutre sur un blat.

Se béter la figure cause du gras sur le barrelage de la buisine. Ne pas essayer de se relever.

Déciver qu'on est bien par derre et binir la mouteille de Fouffe.

Blus tard, ramber jusqu'au lit, dorbir ze qui reste de la nuit.

Le lendemain matin, prendre un Alka Seltzer pour chasser les petits nains, manger le poulet froid avec de la mayonnaise en tube et nettoyer le bordel que vous avez mis dans la cuisine.

