**Les bonnes recettes de Papy Berny**

**Poulet au Whisky**

**Prendre 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.**

**Préchauffer le four à température moyenne (220°C) pendant 10 minutes.**

**Barder le poulet, saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.**

**Se verser un verre de whisky et le boire.**

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

**Se verser un whisky et le boire.**

**Renouveler cette dernière opération.**

**Après un quart-beurre, fourrer l'ouvrir pour surbeiller la buisson du noulet.**

**Brendre la vouteille de biscuit et s'envoynet une bonne rasade.**

**Aprés un tard...un far t'heurre... aprés un moment quoi, dituber jusqu'au bour.**

**Oufrir la borte, reburner, revourner... mettre le noulet dans l'aurte sens.**

**S'asseoir sur une chaise et se reverdir 2 ou 3 verts de ouisti.**

**Buire, tuire, cuire le loubet bandant une demi-heure.**

**Et hop ! 3 berres de blus.**

**Se rebercer une bonne volée de boulet... non, de wysty.**

**Rabasser le loubet (qu'est tombu bar terre!), l'ettuyer et le voudre sur un blat.**

**Se bèter la fihure cause du gras sur le barrelage de la buisine.**

**Ne pas essayer de se relever.**

**Déciver qu'on est bien bar derre et finir la mouteille de misky.**

**Blus tart, ramber jusqu'au lit, dorbir ze qui reste de la mouit.**

**Le lendemain matin, prendre un Alka Seltzer, manger le poulet froid avec la mayonnaise en tube et nettoyer le bordel foutu dans la cuisine !**

**Bon appétit !**