

- Etape 1 :** Acheter une dinde d'environ 5 kg pour 6 personnes et une bouteille de whisky, du sel, du poivre, de l'huile d'olive, des bardes de lard.
- Etape 2 :** Barder la dinde de lard, la ficeler, la saler, la poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Etape 3 :** Préchauffer le four a 350, pendant dix minutes.
- Etape 4 :** Se verser un verre de whisky pendant ce temps-là.
- Etape 5 :** Mettre la dinde au four dans un plat a cuisson.
- Etape 6 :** Se verser 2 autres verres de whisky.
- Etape 7 :** Mettre le four a 400 pendant 20 minutes pour la saisir.
- Etape 8 :** Se verser 3 verres de whisky.
- Etape 9 :** Après mettons une debieurre, fourrer l'ouvrir et surveiller la cuisson de la dinde.
- Etape 10 :** Brendre la bouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade derrière la brabate - non - la trabate!
- Etape 11 :** Après environ, bouof... une debieurre de blus ou moins, pencher en direction du four et s'y rendre. Ouvrir la criss de borte du pour et rebourner, mettre l'autre bord- l'asti de guinde. Mettons.
- Etape 12 :** Se pruler la main -f...- avec la tabarnak de borte du four en la rafermant - ciboere de bâtard.
- Etape 13 :** S'ass...-woyons- s'ass...-ben woyons- s'ass...-woyons, c'qu'al'est, sti! - s'asse...woere- bon!- s'a griss de chaise et se reverder 5 ou 6 whisky de verre... ou le gontraire- ou... cares.
- Etape 14 :** Buire - non - suire - non - cuire - non - ah ben oui, c'est ça : cuire -la bingue bandant 4 heures. 4 heures. Z'est ca.
- Etape 15 :** Et hop....pelai..e, 5 verres de plisse ! Ca vait du bien barou ça passe.
- Etape 16 :** ttttttttirer le four-re de la dinde.

Etape 17 : Se rebercer une tite corchée de puiscky - bas trop -
tention, zussun droigt ? wop attention- wopokay
merci de rien.

Là mon chum, on vazzayer de-suimoabenla- zortir
le bour de la-woyons- de caliss m'a tu l'dire- de
woyons- de pinde, ça y est! s'cuse, voulais pas dire
Etape 18 : "de pinde", ce voulais dire, c'est: zordir le dinde
de-c'est ca: de dinde- de dinde de nouveau, parce
que, laisse-moe faire là, non laisse-moe faire, non
gar-moe ben, bon OK, fais-le donc.

Rabasser la dinde qui est, hoonnnn, tombée bar
derre. L'ettuyer avec une... -non, l'aut' porte-
Etape 19: avec un linge a vesselle et
ladeposechappewopelaieoke sur un blat, ou une
assiette, ou on s'encriss...

Se péter la gueule a cause du gras sur le cushion
floor - non -les tuiles de chose- de brelart, genre
Etape 20: de zeremiquecommonpourraitdire- anyway le
plancher sti de la puisine et essayer de se relever
pour serass... -woyons- se rass... -s'ra pas long-
serassss...ssayer. Pas grave.

Etape 21 : Décider qu'on est aussi ben a terre, ah pis venir la
pouteille debouisky, quins.

Etape 22 : Ramper jusqu'au lit et torpir ziss un tipeu,
polontan, issintipeupimouettkerect.

Le lendemain midi, manger la dinde froide avec
une bonne mayonnaise et prendre l'après-midi
Etape 23 : pour nettoyer l'esti bordel que t'as fait dans
l'cuisine la veille.