Les raymondises : la recette de la dinde au whisky

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): **- (2012)**

Heft 41

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

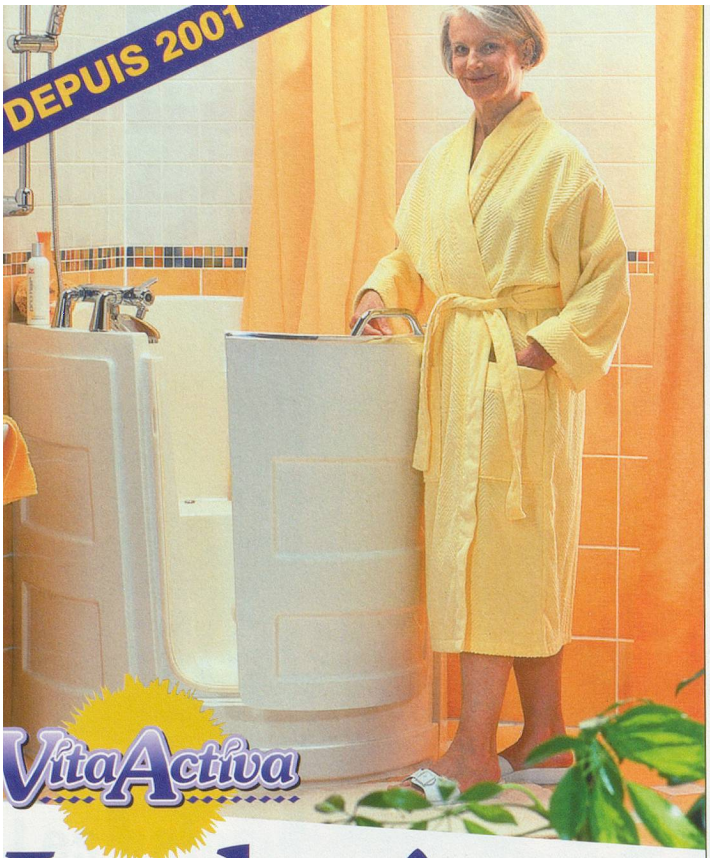
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Le bain rendu facile

avec nos baignoires à porte VitaActiva

- Installations dans toute la Suisse depuis 2001
- Installation rapide, en un jour
- Pas de nouveau carrelage ni de faïence nécessaire
- Grand choix de baignoires, formes, dimensions et couleurs
- Sur tous nos modèles possibilité d'équipements spéciaux tel que bain à bulles

Demandez notre brochure en couleurs gratuite! 24H

Téléphone gratuit: 0800 99 45 99 99

Oui, envoyez-moi votre brochure

Nom/Prénom

Rue/No.

NP/Localité

Téléphone Fax

VitaActiva AG Baarerstr. 78, 6301 Zug
Tel.: 041 7 27 80 39 • Fax: 041 7 27 80 91

CHGEN2012

LES RAYMONDISES

Notre ange de service, Raymond Jan, goûte aux plaisirs terrestres et abuse des bonnes choses.

La recette de la dinde au whisky

Puisque vous l'avez perdue, que vous insistez et que c'est bientôt Noël, je vous la redonne. Notez en passant que j'ai des amis de Moscou qui l'ont faite avec de la vodka, il paraît que c'est tout aussi bon.

Prenez une dinde de 5 kg, une bouteille de whisky (15 ans d'âge), du poivre, de l'huile d'olive et des bardes de lard.

Testez le whisky pour vous assurer de la qualité du produit. Cela vous mettra bien en train pour cette délicatesse.

Bardez la dinde, ficelez-la, salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile.

Vous pouvez vous verser un petit verre de whisky pour meubler l'attente.

Préchauffez le four (thermostat sur 7) attendre 10 minutes.

Mettre la pinde au four.

Bousser l'thermostat à 10 pour zaizir la dinbe pendant 6-7 binutes.

Se reberser un bedit verre en zurveillant la guisson.

Après une debi-beure retournez la binde.

Rebrendre la pouteille de biscuit et remettre engore un betit verre derrière la savatt..., non, derrière la cratatt, non, enfin quoi... y'oups !

Tituber jusqu'au bourg (tiens,hips... bourguoi jusqu'au bourg ?) non, jusqu'au four.

Oubrir la forte et tourner la binde dans l'autre sauce, l'autre sens.

Ouf... se renverzer un berr... non..., se rebercer un rêve, un verre quoi...

Abrès 10 bidutes, gondrôlez la guisson (adenzion, pas ze prûler avec la borte du four qui drûle).

La bringue doit puir, doit cuir (diens, du guir ??) et bijotter bendant quatre heures qu'elle doit buir la dingue. Z'est long...

Et hoppss, engor' un p'tit rêve...

Gand la cuite elle est dinde, la zortir du phare et la rabasser parterre.

Essuyer la graisse à traire, non la grette à serr..., la graisse à terre, passkeke... ssss ssaglisse.

Ezuyer la dingue avec un fichon bropre et la blacer sur un blat ou une aziette... za m'est égal.

Bour fêter ce mafignique blat on beut essspet, est-ce pecc? esxièptionellement se bercer un bedit verre de viskis.

Bonn' abédit, ssss... anté!!! eh eh eh! et noyeux Joëlle!