

Ingrédients : 1 coq d'environ 3 kilos, 1 carton de 12 bouteilles de Beaujolais nouveau, sel, poivre, huile d'olive, barde de lard et 1 bouteille de Cognac.

1. Préchauffer le four pendant 10 minutes puis barder le coq de lard, le saler, le poivrer, ajouter un filet d'huile d'olives.
2. Se verser un verre de Beaujolais et le boire.
3. Mettre le coq au four dans un plat de cuisson.
4. Se verser 4 verres de Beaujolais et les boire.
5. Après une demi-beurre, fourrer, l'ouvrir et surveiller la cuisson du toq.
6. Prendre la bouteille de Cognac et s'en enfile une bonne rasade, voire deux.
7. Une demi-heure après, accrocher du bou, ouvrir la porte, reburner, revourner enfin bref mettre le boq dans l'autre sens.
8. S'asseoir sur une butain de chaise et se reverdir 6 ou 7 verres de Beaujolais.
9. Buire, non luire, non cuire le phoque pendant 4 heures.
10. Et hop, 5 verres de plus !
11. R'tirer le four du coq.
12. Se rebercer une bonne bouteille de Beaujolais nouveau.
13. Rabasser la coq (l'est tomber bar terre) l'étuyer, le voutre sur un blat....sur un clat..... sur une assiette.
14. Se béter la figure à cause du gras sur le barrelage de la cuisine, ne pas essayer de se relever.
15. Voir si qu'on est bien bar terre et finir le carton de Beaujolais nouveau et la bouteille de Cognac.
16. Blus tard, rambar jusqu'au lit, dorbir ze gui reste de la nuit.
17. Le lendemain matin prendre 2 dolipranes et 2 aspirines, manger le coq froid avec de la mayonnaise, et nettoyer le bordel que vous avez foutu dans la cuisine.
18. Recommander un carton de 12 bouteilles de Beaujolais nouveau et une bouteille de Cognac.

BON APPETIT !!

