

Recette

Annonce

Publié par : Vadnirosta

Publié le : 10-03-2023 10:14:06

Recette.

Le crabe fumé à la sauce hollandaise.

A consommer seul de préférence...

Se déguste plutôt en hiver...

Ingrédients :

-Une canette de 50 cl de bière Heineken par jour

- un paquet de tabac Interval de 40g par semaine minimum

Conseils de préparation :

1- Le plat est destiné à l'anxieux, au dépressif, au schizophrène exclusivement ; en effet, l'être sain aura du mal à se tenir à ce rythme soutenu d'achat et le plat n'en sera pour lui que moins appréciable...

2- Tout est dans le dosage... Il faut veiller à ne pas être trop repu après les entrées. Il faut garder des forces afin de pouvoir se rendre le lendemain chez l'épicier ou le buraliste...

3- Quoi de plus énervant que l'attente dans un restaurant !!! Pour remédier à ce problème, il vous faudra abandonner l'usage des filtres, du tabac léger, du respect de l'heure coutumière à laquelle on déguste les entrées...

4- La préparation se fait sur une vingtaine d'années et dépend de votre appétit. Songez que les entrées sont délicieuses et que vous en redemanderez à n'en pas douter. Sachez aussi que l'on n'est jamais suffisamment rassasié avant de déguster le crabe fumé, que l'appétit ajoute un peu d'épice à votre plat de résistance...

5- Le crabe fumé doit reposer au réfrigérateur car le froid relève le goût...

