

Comment faire plaisir sans se ruiner ? - 1/3

Des amis arrivent à l'improviste ? Vous organisez une sauterie le soir du nouvel an et vous n'avez plus de sous ? Pas de problème, Meta-Byron le gentil cuisto à une idée rien que pour vous ! :)

C'est avec une grande joie que je vous délivre une recette ancestrale que m'a transmise ma grand-mère. On dit que c'est le caviard du pauvre, moi je dirai plutôt que c'est un bon moyen de faire plaisir à ses amis que l'on aime tant, lors d'une fête par exemple. Cette recette m'a bien servie il y a un an de cela, lors du réveillon de 2002, depuis pleins de gens demande le secret de cette savoureuse recette. Mais, ne nous égarons pas dans de funestes exemples, sortez vos fourneaux, prévenez vos amis et préparez les WC :)

Voici la recette du Steack au Nutella (mmm je vois que vous en salivez déjà, n'est-ce pas ?)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 à 20 min

Il vous faut :

un bon steack (le steack peut être hâché, cela n'a pas vraiment d'importance)

un pot de Nutella (du plaisir à tartiner...)

un ami (fait office de gourmet...)

des toilettes

Comment faire plaisir sans se ruiner ? - 2/3

du sel et du poivre....

Préparation :

Prenez le steak et déposez le dans un plat. Appuyez dessus avec l'index pour prendre son pouls (normalement vous ne devriez rien sentir, dans le cas contraire achevez le avec de petits coups de fourchettes). Prenez le pot de Nutella (du plaisir à tartiner...) et une grosse cuillère à soupe. Plongez la cuillère dans le Nutella (du plaisir à tartiner...) et étalez le tout sur le dessus du steak. Vous pouvez ranger le Nutella (du plaisir à tartiner...) et lèche la cuillère. Maintenant prenez une poêle et mettez-y le steak nappé du délicieux Nutella (du plaisir à tartiner...). Mettez là sur une plaque chauffante (feux doux), salez et poivrez. Laissez cuir 15 à 20 minutes et allez faire des galipettes sur la route (par exemple...).

Ca y'est, c'est cuit ! Maintenant sentez se parfum délicatement nacré (mmmm...). Présentez le steak dans une assiette. Vous pouvez accompagner le tout avec une olive ou une tige de persil, faites selon vos envies.

C'est là qu'un cré... enfin votre ami... entre en action. Laissez-le s'asseoir face à l'assiette. Faites lui goûter votre plat. Normalement, il devrait mâcher énergiquement, avaler puis arrêter toutes activités et vous regarder. ça y'est, un changement s'impose, son visage se déforme, change, son teint devient plus verdâtre... maintenant deux options s'offrent à vous :

-Vous le laissez éjecter par voie buccale le contenu de votre plat (plus les pâtes du midi...) dans vos WC (que vous avez aimablement mis à sa disposition en ami que vous êtes...).

- Vous êtes un gros salopard et vous le baïllonnez de façon à ce qu'il ne puisse rien recracher et vous attendez tout en vous frottant les mains énergiquement en gueulant "tu vas la sentir passer celle-là mon saligaud, ça t'apprendra à draguer ma cop". Quelques heures plus tard, ils devraient se trouver dans un lit... normalement...

Comment faire plaisir sans se ruiner ? - 3/3

Voilà... et qu'est-ce qu'on dit à Meta ? Mer... mer....

Bon appetit... heu... enfin ouais quoi...

PS : La prochaine fois, je vous raconterai la recette qui consiste à gueuler "frou-frou" tout en ayant la bouche pleine de semoule (effet stromboscope garanti !)