

Salut bande d'affamés !

Avec le BDD, on cuisine en s'amusant.

Aujourd'hui t'as du céleri ! Et fais pas cette tête, le céleri c'est comme le dimanche après-midi : dans l'idée ça a l'air à chier mais en vrai c'est mieux que le lundi.

« Oui mais qu'est ce qu'on fait avec un céleri ? » Tais-toi ! Tu me laisses finir !

Donc ton céleri, tes pommes de terre, 200ml de crème parce que c'est gras, de l'ail et du bouillon de volaille (250ml) ou de ce que tu veux.

Alors c'est pas compliqué, même pour toi là bas, tu coupes en dés les pommes de terre et le céleri.

« Ah mais il a même pas épluché », et bien si t'es pas trop idiot tu l'as fait, car sinon c'est dégueulasse.

Tu fous tout ça dans un plat à gratin et tu mets à chauffer ton four à 180°C ma gueule.

« Et si on a pas de four ? » Eh bien, tu vas voir ta voisine et t'en profite pour te socialiser.

Ensuite tu mélange la crème avec le bouillon et tu le verse sans en mettre partout dans le plat.

Tu fourre le tout et t'attend 1h30.

« 1h30 ahlala c'est long ! » Va faire du sport, je te rappelle que tu vas te bouffer à toi tout seul un gratin bourré de crème, gros lard.

Si tu veux du sang et des prot, tu peux rajouter du chorizo pour relever le tout.

Chocolat et saucissons

Le BDD vous aime putain !

