Biscuit Chinois

Littérature pop



Le blanchisseur chinois

Numéro 2, hiver 2006

Last call

URI: https://id.erudit.org/iderudit/2188ac

Aller au sommaire du numéro

Éditeur(s)

Éditions Biscuit Chinois

ISSN

1718-9578 (imprimé) 1920-7840 (numérique)

Découvrir la revue

Citer ce document

(2006). Le blanchisseur chinois. Biscuit Chinois, (2), 5-6.

Tous droits réservés © Éditions Biscuit Chinois, 2006

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

 $https:\!/\!apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/$



Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

https://www.erudit.org/fr/



Lors du dernier numéro, nous vous avions proposé une recette de biscuits chinois. À la suite de nombreuses plaintes quant à la faisabilité de ladite recette, nous vous offrons, pour nous racheter, la recette alternative suivante :

LE BLANCHISSEUR CHINOIS

Ingrédients:

- glaçons
- vodka
- tonic
- pommes
- blancs d'œufs battus en neige
- pince à linge + petit bout de papier numéroté (pour décoration)



- 1. Dans un grand verre, versez une once de vodka.
- 2. Ajoutez le tonic.
- 3. Coupez les pommes en lamelles de 0,5 mm d'épaisseur, auxquelles vous donnerez une forme rectangulaire. Laissez-les s'oxyder légèrement et froissez-les afin de leur donner l'apparence de draps sales. Déposer-les dans le breuvage.



- 4. Pour figurer la mousse savonneuse, disposez délicatement quelques cuillerées de blanc d'œuf battu.
- 5. Finalement, à l'aide d'une pince à linge, accrochez une étiquette d'identification (petit coupon que le blanchisseur agrafe aux vêtements) sur le rebord du verre.

Dégustez!



Vous vous plaignez de ne pas y retrouver ce fameux message qui vous plaît tant? Attendez, nous avons pensé à tout!

RECETTE DE GLAÇONS DE FORTUNE

- 1. Détachez les messages pré-perforés au bas des pages suivantes, et placez-les dans chaque compartiment d'un bac à glaçons.
- 2. Remplissez d'eau et rangez au congélateur.

Savourez la joie de vos convives lorsqu'ils découvriront de charmantes pensées au fond de leurs verres!

