

Chevriscuit

Ingrédients:

- Rice Crispies
- 1 tasse de cassonade
- 1 tasse de beurre
- Pépites de chocolat mi-sucré

Processus complexe:

- 1-Recouvrir une plaque à cuisson beurrée avec des rice-crispies (en mettre juste assez pour recouvrir la plaque)
- 2-Dans un chaudron ([pas une personne affreuse, un truc pour faire de la nourriture sur un poêle], faire fondre et porter à ébullition le beurre et cassonade (cette quantité est suffisante pour l'équivalent d'une plaque à pizza 12" ou un peu plus)
- 3-Laisser bouillir environ 4-5 minutes afin de faire épaissir (s'il raconte des blagues comme les miennes c'est qu'il est légèrement trop épais)
- 4-Verser le caramel sur la plaque de rice-crispies (imaginez que vous ébouillantez Angèle Arsenaut, c'est très catartique)
- 5-Mettre la plaque au four (350 F) pour environ 4-5 minutes (le temps que le tout s'écoule afin de tout recouvrir et fasse des bulles un peu... on aime ça les bulles...)
- 6-Sortir du four et saupoudrer de pépites de chocolat, laisser reposer et lorsque les pépites commencent à fondre, étendre le chocolat de façon uniforme avec une jolie spatule en caoutchouc ou tout autre matériau permettant d'étendre du chocolat...
- 7-Mettre au Frigidaire (ou Maytag, General Electric, peu importe) jusqu'à ce que le chocolat soit durcit.
- 8-Découper en joli morceaux (Joli j'ai dit!).
- 9-Serrer les morceaux entre les dents afin de le mastiquer et permettre le début du processus de déglutition.
- 10-Avaler (le péristaltisme est fortement suggéré)
- 11-Digérer (éviter de faire des "rapports" [petite pointe très subtile aux clinical writers] car ceci est impoli quoique satisfaisant)
- 12-Excréter (craquer une allumette au besoin)

Recommencer les étapes 9 à 12 au besoin jusqu'à satisfaction complète ou jusqu'à ce que votre chum/blonde/femme/mari vous fasse un commentaire désobligeant sur vos fesses/cuisses/poids/tour de taille et que vous lui fassiez froidement comprendre qu'il/elle n'aura pas d'autre "dessert" avant d'aller dormir ce soir.

J'ai aussi fait l'expérience avec des céréales de type "muslix" (comment ça s'écrit ça déjà?) et c'est aussi très bon...