

Le blanchisseur chinois

Last call

Number 2, Winter 2006

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

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Biscuit Chinois

ISSN

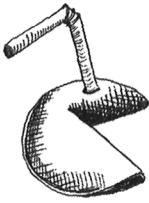
1718-9578 (print)

1920-7840 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this document

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



Lors du dernier numéro, nous vous avons 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. Déposez-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!

