

Crème glacée à l'avocat

Diane Landry

Numéro 89, 2014

Cuisine

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/72661ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société littéraire de Laval

ISSN

1194-8159 (imprimé)

1920-812X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Landry, D. (2014). Crème glacée à l'avocat. *Brèves littéraires*, (89), 45–45.

DIANE LANDRY

CRÈME GLACÉE À L'AVOCAT

Pour commencer, sortir la sorbetière des boules à mites. Et inviter un ex qui vous en a fait baver.

Éplucher trois avocats mûrs. Si vous n'avez pas encore cassé d'œufs, il serait grand temps de le faire. La recette en exige quatre et si votre ex est toujours dans la cuisine, confiez-lui la tâche de zester une lime ou deux. Un ex malhabile se coupera vraisemblablement le bout des doigts, mais s'il s'agit d'un spécimen bourru et très mâle, il éruçtera un blasphème et continuera son sale boulot.

Au sortir du congélateur, le contenant sera extrêmement froid. N'Y APPLIQUEZ PAS LES LÈVRES !

Une fois la préparation versée (si je saute des étapes, vous me le dites), la sorbetière fera son travail de sorbetière branchée dans un vacarme assourdissant. Votre ex cherchera un prétexte pour quitter la cuisine. Il proposera de pousser une pointe jusqu'à la pharmacie. Profitez de son absence pour finaliser les détails de votre plan.

Quand votre ex reviendra, affamé à point, vous lui aurez laissé toute la vaisselle et la sorbetière bien collante sur le comptoir.

Laissez-le maintenant vous surprendre...

...en train de lécher, les yeux brillants et la langue verte, la dernière cuillerée de crème glacée à l'avocat.

La vengeance se mange froide, non ?