

---

# La fondue savoyarde : recette économique

Posté par FranckyGoes - 12/07/10 à 18:20

---

Savez vous préparer la fondue savoyarde  
à la mode de chez nous ?  
Choisissez d'abord la fromagère, plutôt bavarde,  
et laide comme un poux.  
Car comme chacun sait,  
l'important, c'est le fromage  
et non celle qui le sert.  
Après un petit goutage,  
faites bien votre choix.  
Vous le préférerez fort,  
avec des vers parfois;  
vous n'aurez pas tort.  
Ne pas oublier la boisson :  
prenez de la piquette.  
De toute façon ces cons,  
en auront plein les mirettes,  
passé l'apéro  
bien sur en promo...

La préparation ne demande que peu de temps.  
Laissez le frometon avec sa croûte  
vous ne voulez pas avoir les mains qui sentent ?  
Sortez le pain de la cave sans doute.  
Jetez le tout  
dans le faitout.  
Poivrez,  
tournez.  
Si vous avez été radin sur le claquos,  
mettez y de la farine.  
Tant pis si c'est craignos,  
vous n'êtes pas clean.  
Vous pourrez toujours dire  
que c'est à cause du pain,  
tombé non sans rires,  
dans le fond, l'air de rien...  
C'est pas le prix  
d'une p'tite salade  
qui va vous démunir,  
faudrait être malade.  
Une poire à sucer dans son sirop,  
pour le dessert,  
ne sera enfin pas de trop,  
c'est clair.

Prenez congé  
dès que possible  
de vos invités.  
C'est terrible  
cette sensation  
d'être trop bon.

Si avec tous ça,  
vous revoyez ces parasites,  
avant 6 mois,  
c'est qu'ils ont un problème de transit,  
et que votre mixture  
les soulage in fine  
à moins que ce soit la biture ?

:P

=====

---

## Re:La fondue savoyarde : recette économique

Posté par tsoudugaz - 12/07/10 à 18:31

---

... Mais dis moi un peu, espèce de grand malade, j'espère que vendredi à midi on va bien bouffer hein ? ! :laugh: Moi je me taperai bien un ptit bar à fromage ! tu sais sous les petites arcades de Annecy ! ;)

=====

## Re:La fondue savoyarde : recette économique

Posté par Guil - 12/07/10 à 18:37

---

Bon courage Tsou, j'irais pas bouffer avec Grand Malade!:P :laugh:

=====

## Re:La fondue savoyarde : recette économique

Posté par tsoudugaz - 12/07/10 à 18:39

---

... ça me fais bien fliper en tout cas :dry: :laugh: :laugh: :laugh:

=====

## Re:La fondue savoyarde : recette économique

Posté par FranckyGoes - 12/07/10 à 18:48

---

Ouais Tsoudugaz ;)

J'ai mes entrées au Freti : y connaissant mes bons goûts :huh:

HEY, Guil, le mangeur de coquilles vides et de poulpes gluants, on t'a pas sonné ! Laisse faire le spécialiste de la cuisine savoyarde :P :laugh: :woohoo:

V+

P.S. : T'inquiètes Tsoudugaz, je ne ferai pas la bouffe, je te le promets :laugh:

=====

## Re:La fondue savoyarde : recette économique

Posté par tsoudugaz - 12/07/10 à 18:51

---

... :dry: Ho mon Dieu, où suis-je tombé :blink:

=====

## Re:La fondue savoyarde : recette économique

Posté par FranckyGoes - 12/07/10 à 19:02

---

??? Ben dans la Hiaute ! Chez Francky quoi ;)

Et puis, ôtez vous cela de la tête : les Savoyards, y savent recevoir B) :silly: :laugh:

V+

=====

