

## La recette d'Enrique

- 1- dans un magasin, achète une graine de piment qui te plaît
- 2- rentre chez toi
- 3- sème la graine et fais pousser les piments
- 4- cueille les piments quand ils sont bien mûrs
- 5- fais-les sécher
- 6- fais une sieste
- 7- trouve une belle bouteille qui peut avoir une forme fantaisie, comme une forme de radiateur ou de raquette de tennis
- 8- lave bien la bouteille
- 9- fais une bonne sieste (les français te diront que ce sont les fainéants qui font la sieste, mais c'est faux, moi par exemple c'est comme ça que j'ai eu mes partiels)
- 10- va acheter de l'huile d'olive espagnole au magasin mais si tu en as la possibilité, je te conseille plutôt d'aller dans la province de Cuenca, en Castille de la Mancha, et d'aller rendre visite de ma part à Ricardo Martinez, de lui acheter sa meilleure huile. Embrasse-le fort pour moi ! Sacré Ricardo, il me manque tant mais entre mes horaires de fou à Pizza Pino et la chimie, je n'ai plus le temps de rien, je ne sais pas combien de temps je vais tenir comme ça... enfin, es la vida !
- 11- va cueillir des herbes comestibles (si tu te trompes, appelle vite le centre antipoison au 03 20 44 44 44)
- 12- rentre chez toi et lave-toi les mains (si tu n'as plus de sensation du goût, attends la fin de la recette, tu vas le retrouver)
- 13- quand tu t'es lavé les mains, sèche-les à l'aide d'un essuie-main, les torchons c'est pour la vaisselle
- 14- replace l'essuie-mains sur son crochet
- 16- ah oui, j'ai oublié, il faut faire pousser de l'ail aussi (si tu n'as pas le temps, va acheter une tresse d'ail sur la Cannebière)
- 17- sais-tu faire pousser de l'ail ? c'est très simple : mets les gousses d'ail en terre en février, pointe vers le haut
- 18- arrose
- 19- laisse pousser
- 20- quand la feuille est sèche, déterre
- 21- fais sécher
- 22- dispose la bouteille, les piments, l'ail, les herbes et l'huile d'olive sur une table
- 23- va à la chaîne hifi et passe-toi un disque de Jorge Cafrune
- 24- si depuis l'étape 8 tu es allé en Espagne et que tu as pris le temps de faire pousser de l'ail, relave-toi les mains et relave la bouteille
- 25- fais-la sécher
- 26- une fois que la bouteille est sèche, fais une sieste
- 27- fais rentrer les piments dans la bouteille (s'ils sont trop gros pour passer dans le goulot, c'est raté, il faut tout recommencer au début)
- 28- ajoute l'ail, l'huile d'olive et les herbes
- 29- ferme la bouteille, stocke-la à l'abri de la lumière, dis 5 Ave Maria et 2 Pater et attends 3 mois
- 30- goûte l'huile : si elle n'est pas assez pimentée, rajoute des piments sans que ça déborde et attends encore quelques semaines
- 31- goûte à nouveau et si c'est trop pimenté, c'est que tu as retrouvé le goût, c'est bon signe
- 32- j'ai oublié la dernière étape...

Adios amigo,

Bon courage pour la suite dans ta carrière.

PS : le numéro de Sophie, la fille de Patrick + 00 (33) 6 32 45 78 56