

Gâteau d'amour

Ingédients

1 lit chaud
2 corps différents, préalablement lavés
500 gr de caresses ou plus
500 gr de baisers ou plus
1 banane pas trop mûre
2 kiwis
2 pamplemousses, grosseur à volonté
1 four préchauffé à feux doux.
Temps:
+ ou - 30 minutes selon la préparation

Préparation

- Introduire délicatement les deux corps dans un lit chaud, avec 500 gr ou plus de baisers...
- Bien enduire la surface des corps avec 500 gr de caresses...
- Ajouter à volonté selon les goûts..
- En couvrir tous les corps, en particulier la banane, jusqu'à saturation...
- Ne pas oublier de faire préchauffer le four, jusqu'à température désirée...

Attention!!!

- Ne pas faire monter les blancs en neige...
- Agiter avec ménagement les deux pamplemousses...
- Les faire durcir très légèrement sans les faire rougir...
- Mettre la banane (préalablement chauffée du bout des doigts) délicatement dans le four...

Essentiel

- Laisser les deux kiwis (non pelés...) à l'extérieur du four...
- Manœuvrer la banane en va et vient...

- La sortir de temps en temps et la retourner afin de contrôler la cuisson et qu'elle ne perde pas son jus...
- Vérifier souvent la chaleur du four... et n'hésitez pas à jouer avec le bouton de contrôle...
- Au besoin, la cuisinière montrera au cuisinier comment faire pour atteindre la température idéale...
- La vitesse de cuisson varie selon la marque du four...
- Extraire le jus de la banane, qui lui, doit rester dans le four un petit moment...
- Retirer la banane avec légèreté...
- S'assurer que le four est bien éteint, sinon le fermer manuellement... au risque de faire sauter les fusibles...
- Pour achever le gâteau, laisser reposer la banane dans les mains, ou essuyer le surplus avec la langue, ceci étant laissé au choix de la cuisinière...
- Un cuisinier attentionné nettoie toujours son four avec douceur après...
- Laisser refroidir le mélange, et démouler 9 mois plus tard!!!

Recommandation particulière

- Ne pas omettre de répéter fréquemment la recette.. afin d'en savourer chaque fois davantage le goût!!!