

MONIQUE  
Le 13 JUIN 2014

## LE GATEAU SERENITE

Ingrédients :

« Les mesures sont faites à la louche fantaisie »

- 2 bonnes louches d'enthousiasme
- 1 louche de patience
- 1 louche de rires
- 1 pincée d'ironie
- 1 dose d'amour
- 1 lichette de paresse
- 4 œufs « liants »

Mélangez délicatement les louches d'enthousiasme avec celle de patience. Si des grumeaux d'angoisse apparaissent mettez un peu plus de patience. Quand le mélange est bien pris ajoutez le « rire » d'un coup pour la surprise.

Dans un autre saladier cassez les œufs liants. Séparez la colère jaune de la tempérance blanche.

Mettez la tempérance dans votre préparation.

Faites mousser la colère. Remuez-la bien. Tapez dessus pour la faire retomber. Vous verrez votre gâteau n'en sera que meilleur.

Ajoutez une pincée d'ironie, une dose d'amour et un zeste de paresse.

Préchauffez le four de la vie.

Versez la préparation dans le plat de l'éternité et enfournez.

A douce température pendant quelques années puis à four chaud quelque temps et à nouveau à four moyen les dernière années.

Sortez votre gâteau. Invitez quelques amis et dégustez.

Ce gâteau est un délice, il ne fait pas grossir, il fait simplement grandir.