

Bonjour !

La viande est bien “caillée” par le froid ?? L'équipe est au complet ?? Buvez votre café (ou votre thé) et on y va !

L'eau bout dans les pots au feu ??

Les légumes du pot sont prêts épluchés et “espodassas” (coupés grossièrement) dans l' “aiga” (l'eau)

Les oignons sont épluchés et coupés en petits cubes ?? Les autres en tranches ???

Les “alhs” (les aulx) sont pelées et “piquées” fin ?? (taillées en tous petits cubes pas “écrasées).

Vous ne savez pas “faire” avec la lame du “coutel” qui glisse bien parallèlement entre vos doigts serrés comme les sépales autour du bouton de roses ?? N'insistez pas !! Pitié pour vos doigts sortez votre mini-hachoir électrique mais pas de la purée comme au presse-ail quand même!! : vous devez garder des petites perles craquantes ...

Les épices sont près ??

Le poivre , voir les poivres car selon les fabricatipns vous changerez et les mélangerez en fonction des parfums désirés , plus fin, plus fort ou blanc ou baies roses pour la couleur) en grains et du moulin , le vrai à l'ancienne pour que les grains ne soient pas trop réguliers . En fait, faites-le donc tourner par votre moitié : c'est lui (ou elle) qui aura le nez qui pique !

le sel (du gros et du fin les deux serviront si vous y avez droit)

nos “classiques” de votre orgue à épices , piments, noix de muscade, cannelle , anis étoilé, etc ... et chaque fois que possible , prevoyez-les mais ne les broyez , rapez, écrasez qu'au dernier moment pour leur garder tout leur parfum .

et puis , si vous souhaitez retrouver les parfums d'Antan sachez que le “Rabelais” (un mélange d'épices et de plantes très ancien, utilisé depuis qu'il existe dans la région) existe toujours et que si vous n'en trouvez pas près de chez vous , vous pouvez en trouver sur Internet .

Pour moi, j'affectionne mes poudres de Perlimpinpin que je varie selon les fabrications pour “coller” au mieux avec les diverses “cochonnailles” . Revoyez vos fiches “piquant de la vieille chouette” ou les poudres de Perlimpinpin de LVC

Attention ne pas trop utiliser d' épices pour les produits destinés au congélateur : le froid les renforce parfois trop et risque même , dans les cas extrêmes de donner à la viande une odeur de rance Idem pour le sel ! Vous pourrez toujours rajouter après décongélation ou avant une fin de cuisson un assaisonnement trop faible mais vous ne pourrez jamais en enlever !!! Pensez-y .

Même si vous n'avez pas de problème de “sans sel”, ayez la main légère car le sel, s'il est utile parfois pour éviter des déhydratations , n'est jamais bon pour le coeur et les vaisseaux sanguins . Donc, ne forcez surtout pas : vous avez de la bonne viande, naturellement goûteuse donc assaisonnez “moderato cantabile” !

Dans les recettes détaillées , je ne vous donnerais donc qu'une “moyenne” : à vous de goûter

C'est vrai que c'est pas facile de goûter le cochon cru !! ... alors faites comme moi : dans une mini poêle, sur la “plancha” ou dans du papier d'aluminium sur le barbecue ou dans le four , faites un “essai”, faites cuire un peu de votre préparation . Ainsi vous serez sûre de vous !

Pensez aussi à effeuiller et hacher le persil , les fines herbes et autres herbes que vous souhaitez utiliser (pour boudins , pâtés, saucisses aux herbes ,terrines, par exemple) mais pas trop trop fin non plus . Il ne faut pas de la purée on doit les “sentir” en bouche et toujours pareil, préparez-les mais hachez-les au dernier moment pour leur garder toutes leurs saveurs !

Maintenant passons aux choses sérieuses

Sauvez la cervelle : Je vous rappelle que les enfants l'adorent (au beurre "noir" avec un filet de vinaigre de Xeres) ou bien au court-bouillon elles feront de délicieux vol-au-vent (voir la recette LVC)

La tête et Cie

Donc, je vous disais, en urgence, assaisonnez (fortement) le bouillon (avec légumes , bouquet garni (voir celui de LVC) où vous mettez à cuire la tête (avec ou sans oreilles et langue). Eventuellement les pieds et la queue (ce qui lui reste !!) les suivront . Certaines personnes ajoutent les morceaux de gorge sanglants, la rate et les poumons
Parfois on réserve le tout pour "la blanquette", un genre de ragoût avec une sauce relevée qui se mange traditionnellement lors du premier repas du tessou

Le tout va cuire un certain temps , même un temps certain : il faut que les chairs se "défassent" toutes seules ..C'est cuit ??

Alors , faites appel à votre main-d'oeuvre (ou à votre patience!) et coupez tout cela en petits morceaux (mais *pas en "purée"*, pas de mixer: il faut des morceaux) . Toutefois , si vous souhaitez en mettre dans des boyaux petits, faites ces morceaux là plus petits (boudin aux oignons, aux pommes ou au riz)

ET ATTENTION A NE PAS LAISSER DE PETITS OS ...

ou une quenotte car certaines ressemblent à des lardons et vous risqueriez de perdre une des vôtres en dégustant le "galavar" ou le "glacat" (le fromage de tête)!

Vous voila avec la base de nombreuses préparations dont vous trouverez les recettes détaillées au fur et à mesure que je pourrais vous les taper

Nous allons fabriquer quelques bonnes choses mais rappelez-vous qu'un des plaisirs de "far lou tessou", ("faire le cochon") c'est de choisir des parfums que vous aimez, des choses que vous pourrez manger sans danger, que vous pourrez partager avec les amis, la famille , les "au régime" et les "sans régime" .

Lou Tessou c'était la fête il faut que cela reste un plaisir, que vous aimiez "far lou Tessou" et "mangiar lou Tessou", pas pour la faim mais pour le Bonheur ...

Nous pourrons faire :

avec le sang

la sanguette à manger immédiatement fraîche cuite ne supporte pas la conservation

le boudin antillais

le boudin noir classique

le boudin aux châtaignes

le boudin aux oignons

le boudin aux pommes

le boudin au riz

le boudin "Galavar" (avec de la tête cuite)

panse farcie au boudin de riz

la liste n'est pas exhaustive et je vous donnerais bien volontiers quelques recettes aux goûts très particuliers (boudin de Dracula (aux paprikas) , celui de Odin (à la rue) , celui de la Reine Mathilde (au lait) , le boudin au vin , la "sanqueta de la forniera"(aux croutons) , bref quelques recettes que je connais mais il y a tant de variantes ...

NB tous ces boudins peuvent être cuits en "boâtes" mais , légèrement séchés pendus à la barre des saucissons ils peuvent se consommer sur une huitaine de jours "penchat" au frais . Ils supportent tous le congélateur "sous-vide"

avec le tête et les “copains cuits” avec elle:

Coupez en morceaux plus gros , ajoutez du sang , assaisonnez et “entonnez” dans la “baudruche” (vous savez le retour du gros intestin dont nous avons parlé lors de la préparation des “budels”) . Et cuire plus longtemps dans le bouillon des autres boudins mais plus longtemps car il faut qu’il soit cuit à coeur (rappelez-vous l’épingle ne laisse plus sortir de jus rose quand on le perce doucement)

et essayez donc le “fromage de tête” version LVC

Hyper simple des morceaux de tête et “Cie” de tout à l’heure bien égouttées et là aussi utilisez mon “système chaussette” pour que le gras s’égoutte bien .

Utilisez presque autant de persillade LVC que de viandes . La “persillade LVC” ?? un hachis de persil (le plat est plus goûteux), d’échalote, d’oignon rose, de la ciboulette , de l’estragon , un rien de menthe et d’agastache et bien sûr plein de gousses de nos bons aulx (je vous laisse le choix selon vos goûts entre l’ail “blanc de Beaumont” et le “rose” de Lautrec) qui fleurent bon leur terroir . N’ayez pas peur d’assaisonnez aussi d’épices, du bon poivre (un mélange des 3 poivres va très bien) et bien sûr du sel fin *si vous y avez droit* (mais pas trop car ce n’est pas fameux pour votre système cardio-vasculaire et ça couvre le goût réel de votre “cocaria”(cuisinée)) Touyez pour bien répartir les ingrédients

Vous avez des faisselles de fromages frais ?? Vous avez bien fait de les garder : versez’y de votre préparation , tassez bien et laissez refroidir couvert ... comme vos “fromageons” . Démoulez demain et dégustez frais avec une salade verte . Vous pouvez bien sûr en stériliser comme d’habitudes en “boâtes” mais je vous conseille plutôt de mettre sous vide au congélateur vos “fromages” moulés car ils sont moins gras et plus fermes bien sûr

Vous serez ravis du résultat même si on est habitué maintenant à trouver que des charcuteries roses sur nos étals ces fromages de tête “gris verdâtres”, pas “jolis” sont si savoureux qu’il ne faudra les faire qu’après avoir gardé la quantité de viandes nécessaires pour “le galavar”

avec du lard maigre et des morceaux choisis , plus ou moins entrelardés selon vos goûts :

“Aux Seigneurs, honneur” :les saucissons secs à sécher dans une pièce fraîche et aérée surtout . Malheureusement impossible de les faire “sans sel” . On peut “alléger” la dose de sel mais il en faut car sinon la viande ne séchera pas et virera . Pendez-les à une barre suspendue au plafond par des ficelles *loin des murs* : que les souris ne puissent pas grimper pour les déguster à votre place !! Bien roulés dans le poivre qui éloigne les insectes et “tue” certaines moisissures, il semble “poussiéreux” : c’est normal . S’il sèche moins vite il aura une pellicule blanche (type la peau du camembert) ne vous affolez pas il sera parfaitement bon , donnez-lui juste un peu plus d’air si vous pouvez pour accélerez son séchage . C’est tout .

Un truc pour lui enlever la peau avant de couper vos rondelles si vous le souhaitez . Roulez-le dans un tissu ou un papier-chiffon solide (type homecel) humidifié mais très essoré . Si vous n’êtes pas allergique à l’alcool optez pour du vin blanc mais ça marche aussi avec de l’eau légèrement sucrée . Emballez le tout dans un sac plastique au frais au moins une heure et surveillez car la peau réhydratée se “décolle” de la chair . Fendez dans la longueur et tirez la peau : votre “sasilssot” s’ “épluche” tout seul !

les saucissons “à cuire” ? pas de problème . On peut les cuire tout de suite “au bouillon” à petite feu (vous pouvez les entourer le film étirable pour les empêcher d’éclater éventuellement) . Ajoutez beaucoup d’épices et de “persillade bien aillée à la chair et vous aurez de délicieux saucisson cuits à manger chaud dans des lentilles ou dans une brioche .

Ajoutez donc quelques “mendiants” grillés ou des pistaches et froids ils sont divins

Au congélateur “sous vide”ils dormiront tranquilles (cuits ou crus) et mettez-lez alors tout congelés dans la marmite : ils risquent de moins éclater !

les pâtés de campagne en “boâtes” ou en “fricandeaux cuits au four dans les crépines auront des goûts différents : forcément le “jus” reste dans le bocal ou la boîte tandis qu’il s’évapore et se concentre quand ils cuisent dans la four où ils dorment . Ils se conserveront parfaitement “sous vide” au congélateur

les terrines et pâtés divers cuits en “boâtes” ou cuits dans les terrines de grès au four seront eux aussi différents pour les mêmes raisons . Conservation des frais ?? une semaine ou deux **à couvert sous** une bonne couche de graisse (saindoux) que vous “coulez” soigneusement dans la terrine et oust , au frigo (ou au moins à la glacière) . Sans problème “sous vide” au congélateur aussi bien crus (ne pas les garder ainsi plus de 5 mois le goût s’altère) que cuits

les “caillettes” avec des herbes ou des châtaignes (frais au four c’est plus goûteux bien sûr) mais vous pourrez les confire tout à l’heure “sous la graisse”(ou , pour une conservation plus longue , les mettre au congélateur “sous vide”)

Tant qu’il en est temps, n’oubliez pas de garder une “ventrèche”, (le lard de poitrine,) levée sur les côtes et bien entrelardée . Coupez-la “au carré”... ou au rectangle . Il y a deux écoles avec ou sans la couenne (la peau) . Préférez la sans couenne deux avantages :

vous peinez moins pour la couper lorsqu’elle sera sèche

vous ferez des “couennes roulées” et c’est “génial” d’après “vieux hibou”

Élémentaire . Posez la ventrèche sur un torchon assez grand et un lit d’épices mélangées (avec 1/3 sel, 1/3 poivre et le reste en épices et herbes séchées au choix) . Une autre couche dessus et malaxez vous la à deux mains comme vous feriez du pain en faisant bien rentrer le mélange dans la viande roulez comme une bûche de Noël très très serré . Faites vous aider car il faut serrer le plus possible pour qu’il n’y ait pas d’air au milieu : la viande s’oxyderait . Une fois bien attachée (les nouveaux élastiques en silicone sont bien car ils se serrent au fur et à mesure que la viande sèche et rétrécit . Roulez alors soigneusement dans votre torchon et attachez les deux bouts pliés sur eux même pour être sûr qu’aucune poussière ou insecte ne pourra rentrer . Puis suspendez-les dans une pièce fraîche et aérée . Vous dégusterez bien sèche en tranches (plus ou moins fines selon votre gourmandise) ou bien dans des omelettes, des daubes , avec des oeufs sur le plat ... Essayez aussi la “rousserolle” à la ventrèche de la “vieille chouette” avec une salade verte et c’est un dîner de roi au coin du feu (la cuisson sur le trépied à la braise ajoute un parfum de fumée délicieux) . Au jardin ?? grillez la au barbecue et posez les tranches sur une salade aux 3 haricots et sa sauce au bleu ... Tenez-moi au courant ...

Les couennes ?? Toujours utilisées **dégraissées à fond** : il ne faut pas qu’il reste de gras car la peau elle-même n’est pas grasse et peut donc être consommée par les “sans gras” .

Les découper en lanières , de la largeur de la hauteur du bocal dans lequel vous voudrez les ranger pour les conserver. Si vous devez les garder “sous vide” et au congélateur pas de problème vous pourrez les faire plus grandes .

Chaque fois vous les roulez avec l’assaisonnement (pour les “sans sel” vous pouvez les faire sans aucun sel, rien que des épices et des herbes ça marche très bien)

Deux traditions là aussi :

- Stérilisés en “boâtes” : inutile de les attacher :les petits rouleaux seront bien calés les uns contre les autres. Versez un rien de bouillon fermez le bocal et stérilisez 3 heures

- Si vous devez les faire “confire sous la graisse” dans le cuveau de cuivre attachez les très serrés . N’assaisonnez que l’intérieur bien serrés pour que le sel (non obligatoire mais éventuel) et les épices ne tombent au fond car vos “fritons” seraient trop corsés au fond du chaudron .

Cuits dans le cuveau, ils se garderont sous la graisse , dans un grand bocal, recouverts de saindoux . Lorsque vous les consommez , sortez-les avec une cuillère inox échaudée à l’eau bouillante et n’oubliez pas de remettre tout de suite une “couverte” de graisse pour éviter l’air . Cette méthode

est la plus ancienne et elle marche jusqu'aux jours chauds pourvu que vos pots graissiers soient au frais,

Plus moderne ??? Mettez-les par paquets correspondant à votre consommation (soupes, oeufs au plat de Sidonie ou les fameuses couennes à l'oseille de Victorine dont raffole le "vieux hibou"

Nos couennes nous ont amenés à parler "du gras" dont nous parlent avec effroi les diététiciens ... peut-être à tort puisque le "French paradoxe" scandalise les chercheurs américains : les "sudistes" qui consomment cochon , confits et foies gras ont moins de maladies cardio-vasculaires

Donc , je vais essayer de défendre nos braves tessous ... et leur graisse qui a permis à des générations de survivre

La veille vous avez salé les "os", éventuellement quelques morceaux comme la "pointe", un rôti roulé et ficelé mais surtout quelques vieille poule, une vieille lapine qui ne veulent plus vous fournir en oeufs ou en lapinets , découpées et "fondues" au chaudron ce seront des délices , froid ou chaud et vous vous demanderez même si l'an prochain vous ne laisseriez pas courir plus longtemps vos vieux volatils ! Assaisonnez (vous pouvez les faire sans sel mais usez dans ce cas des herbes, des épices) et laissez "mariner" au frais (mais pas au froid) jusqu'au lendemain

Donc , parlons des confits : lorsque vous aurez coupé toute la panne en petits morceaux , un peu d'eau au fond du cuveau et vous mettez chauffer à bon feu mais pas trop fort, juste ce qu'il faut . Ajoutez la panne et laissez fondre .

La "graisse fine" étant presque fondue ajoutez peu à peu vos morceaux soigneusement essorés de leur jus éventuels et bien essuyés : ils sont parfumés maintenant mais trop d'assaisonnement glisserait au fond du cuveau pour rien .

La cuisson ?? à très petits "glouglous", à peine un gazouillis . Trouvez une paille de seigle et testez les morceaux de viande . Lorsqu'elle commence à avoir une moindre résistance, la viande est suffisamment cuite pour mettre dans des bocaux et stériliser une heure . Si vous souhaitez la conserver quelques mois , dans des pots graissiers "sous la graisse" une juste cuisson est nécessaire : n'oubliez pas que lorsque vous vous en servirez vous ne cuirez pas la viande, vous la réchaufferez seulement ou la ferez au plus "dorer" à la poêle .

Donc tassez bien en les entrecroisant vos morceaux dans vos pots graissiers ébouillantés et séchés et filtrez la graisse au dessus avec une passoire . **TOUJOURS COUVRIR LARGEMENT**

Entreposez vos pots couverts d'une toile puis d'un couvercle (ou d'une assiette) au frais ... et consommez avant les chaleurs pour en profiter au mieux .

Les os??? mangez les donc tout de suite tous chauds avec les copains qui sont venus vous aider ... **ET SURTOUT AVEC LES DOIGTS** c'est indispensable pour pouvoir bien "gratouiller" dans les coins : ce serait dommage d'en perdre le moindre bout c'est si bon !

Pensez quand même à en garder quelques uns qui parfumeront d'une façon incomparable vos "garbures" et tourins divers ... et d'hiver !

Ah j'allais oublier de vous parler des "fritons", "grattons", "gratterons" qui sont tombés au fond du cuveau : des petits bouts de viandes, (certains ajoutent en morceaux exprès les gésiers, les coeurs, des volailles, la langue du tessou , des morceaux de museau ou d'oreille etc) tout rôtis vont vous faire de superbes "fritons" . Pour les égoutter à fond, nos grands-mères fabriquaient un cône pointu dans lequel on versait le fond du cuveau et la graisse fine s'échappait à travers la toile dans la jatte posée sous le friton qui s'égoutte . Le lendemain la "pâté de fritons" était démoulé et formait un grand cône pointu comme un pain de sucre

Vous pouvez aussi, en les récupérant sur du papier chiffon avec une écumoire et en secouant bien garder des "fritons secs" : délicieux à l'apéritif , cuits dans un pain ou une "fougasse" (genre de

brioche) et que dire de quelques uns parsemés sur une salade d'herbes (une salade de primevères ou de pissenlits) au printemps

Enfin, quand vous aurez fini vos saucisses sachez que vous pouvez toujours , une fois grillées et bien cuites , les mettre sous la graisse. Coupez des morceaux assez petits avant de les cuire afin qu'ils puissent rentrer dans votre "gresseir" (pot à graisse) , tassez les bien afin qu'il y ait le moins possible de vides entre eux et couvrez aussitôt de graisse fondue chaude . Sorties et soigneusement séchées elles se mangent froides mais passez-les sous le grill du four, posées sur une grille pour que la graisse s'écoule et vous leur trouverez un goût inimitable !

Nous parlerons de la partie "fraîche" et du "cambajou" tout à l'heure .

"Bonanuèch et al deman !" ou A + comme on dit sur Internet !