



2 ATALHONAR LOU TESSOU :Découper le cochon et autour de la chair à saucisse



Nous allons “faire” maintenant la partie la plus “noble” du tessou avec du lard maigre et des morceaux choisis , plus ou moins entrelardés selon vos goûts .

Bien sûr pour faire la “porcalha” (la chair à saucisse) vous pouvez bien sûr, selon la tradition ;sur le “bilhon” découper la chair choisie au “coutel”(couteau) : la chair sera parfaite , pas “mâchée” certes mais , peu habitué vous risquez une tendinite qui vous interdirait de “far lou tessou” . Inversement vous en trouverez pour 3 francs 6 sous sur n’importe quelle brocante ou vide-grenier du sud ouest . Et , comme dirait votre comptable

l’investissement est rentable car je l’ai hérité de mon arrière grand’mère et si j’avais des arrières petits enfants ils pourraient s’en servir !!!

Pour la chair à saucisse normale vous pouvez utiliser les bonnes vieilles machines à manivelle de nos grands-mères : elle ne tourne forcément pas vite et en changement le “couteau” (la rondelle : plus le trou est gros, plus la viande est hachée grosse) vous obtiendrez un très bon résultat .

La machine électrique ??? Je ne trouve pas les résultats aussi bons (viande tiédie et plus “filandreuse”) bien que incomparables au niveau de la rapidité ! Et puis ces machines sont chères, plus encombrantes à ranger... et ne marchent pas en cas de coupures d’électricité . J’ai testé pour vous !

Donc faites votre “chair à saucisse” selon votre méthode mais pensez surtout à bien malaxer de vos “blanches mains” l’ensemble afin de bien répartir les chairs et rendre votre “pâte” homogène . Bien entendu vous en profiterez pour y mélanger les assaisonnements qu’on doit eux aussi répartir harmonieusement .

Faites juste la découpe “alla mano” pour les morceaux destinés à être ajoutés au chorizo car il n’y a pas de machine pour ceux-là ou dans quelques “super saucissons”

“Aux Seigneurs, honneur” :**les saucissons**

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 accélérer son séchage . C’est tout .

LA CHAIR DOIT ÊTRE BIEN TASSÉE DANS LES BOYAUX CAR LORS DU SÉCHAGE LE SAUCISSON AURAIT DES TROUS

et il ne seraient pas beaux mais surtout pas bons et “ranciraient” très vite par oxydation

Il existe deux écoles (Evelyne et Victorine) pour refermer l’autre bout du saucisson . Chacune a ses mérites

méthode Evelynne : Le saucisson est couché sur un linge On rabat une moitié qui enferme la farce puis les “côtes” et on recouvre avec le reste , un peu comme un emballage cadeau . Vite fait . Puis on laisse une journée ou deux les saucissons se “ressuyer” sur un linge en les retournant une fois . Le bout sera donc rond, le saucisson sera “utilisable” jusqu’au bout . Inversement , une fois pendu le “fond” risque de lâcher sous le poids et il risque de se vider sur le plancher !

méthode Victorine : on refait carrément un noeud double de ficelle pour le fond comme pour le premier bout . Plus solide indiscutablement mais plus long , il faut être deux ... et on “perd” deux ou trois rondelles jolies . “Vieux hibou Doudou” vole toujours le “quignon” ... c’est vrai qu’il n’a pas tout à fait le même goût : comme il est suspendu, le “jus” a tendance les premiers jours à “glisser” vers le fond et les sucs (la substantifique moelle rabelaisienne ?) s’y accumule sans doute ...

Lorsque vous les trouverez “sec à point” à votre goût, mettez-les dans votre frigo “sous vide” pour les déguster “juste à point” plus longtemps .

Dans leur “sac sous vide”, ils pourront même séjourner au congélateur pour “faire la jointure” jusqu’au petit cochon de l’an prochain !! Avant de les déguster vous les laisserez “se réchauffer” au frigo, puis dans une pièce fraîche : il ne faut pas les “brusquer” ces merveilles ...

NB :Un truc pour lui enlever la peau si vous le souhaitez avant de couper vos rondelles . 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” a pitchoun foc (à petite feu) . Vous pouvez les entourer de film étirable pour les empêcher d’éclater éventuellement . Ajoutez beaucoup d’épices et de “persillade LVC” 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 dans la “chair” 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 saucisses

Si nombreuses des plus classiques aux plus “exotiques”, une infinie variété qui permet aux “sans sel” ou aux “sans gras” de partager des repas goûteux avec leurs commensaux en en mettant pas dans la “porcalha” (chair à saucisses)

Vous avez le choix d’abord de diverses “pâtes” :

 dans la classique Toulouse (traditionnellement coupée au couteau et donc “à gros grains”

 aux Strasbourg et Cie à la pâte mixée au maximum ,

 de la 100% porc avec juste sel? et poivre (toujours notre chère Toulouse)

 aux soubressades basques (aux poivrons et piment d’Espelette),

 aux figatelli corses (avec du foie qui peut être du foie de chevreau ... et c’est somptueux)

;bref mille bonnes choses dans lesquelles , dans l’ensemble on peut ne pas mettre de sel . Ce qui est vous m’en conviendrez quelque chose d’ “épatant”

Un petit “bémol”, dans les *versions* “*séchées*” il vous faudra un *minimum de sel* car ainsi que je vous l’ai expliqué pour les saucissons , la viande ne sécherait pas mais “tournerait” et risquerait même d’être toxique . Donc dans ce cas vous pourrez bien baisser les pourcentages de sel indiqués mais pas de saucisson ni de saucisse sèche “sans sel”

 mais surtout?contrairement aux saucissons :

NE PAS TROP “TRISSAR” **LA CHAIR DANS LES BOYAUX

ILS RISQUERAIENT D’ÉCLATER A LA CUISSON

MÊME SI VOUS LES PERCEZ AVEC UNE AIGUILLE AVANT CUISSON

 ** trissar = empiler , tasser, remplir à fond

Citons quand même quelques merveilles que vous allez confectionner :

NB chacune de ces recettes fera l'objet d'une fiche particulière que je vous ferais au fur et à mesure que mes yeux me le permettront ...

La "classique" Toulouse , la favorite de "cher hibou", un chef d'oeuvre de simplicité et un sommet du parfum vrai

la saucisse aux herbes

la saucisse aux châtaignes

la saucisse au chou

la saucisse au vin (dont les Diots de Savoie)

la "salsissa al fetche", une soeur du "figatelli" corse

l' "enduèlh del païse" dite "l'andouille": en fait? une saucisse de couenne une spécialité d'ici

les andouilles et andouillettes plus classiques à base du "stoumac"

Toutes ces "saucisses" à chair à saucisse moyenne seront "entonnées" (remplies avec un "entonnoir") dans les "budels" de votre choix .

Ne prenez des gros boyaux que pour des saucisses que vous destinez à une cuisson "enterrée" dans des légumes , des choux , du bouillon etc avec une cuisson lente et longue

En boyau, elles peuvent sans problème être congelées "sous vide" . Il ne faut pas trop les garder car elles perdraient leur goût ... mais je ne m'en fais pas de souci, vous risquez plutôt d'en manquer pour vos barbecues d'été !

De même toutes ces "saucisses" supportent très bien la stérilisation en bocaux : l' "enduèlh" (une saucisse avec de la couenne cuite) par exemple, servie froide avec une salade fraîche au jardin est un délice .

Elles seront délicieuses aussi conservées "confites sous la graisse" mais attention : consommation rapide car ces "confits" sont fragiles et ne supportent pas la chaleur

Si vous ajoutez des morceaux nettement plus gros dans de gros boyaux , corsez de poivrons et piments vous aurez un honorable "chorizo LVC" que vous pourrez déguster tout frais grillé ou avec des haricots tomatés . En plus il supportera "un fumage" ou même un séchage fort agréable . Enfin votre "chorizo LVC" a même la bonne idée d'être savoureux en "boîtes" et il est compatible avec la congélation sous vide

Avec une chair plus fine et avec du boyau plus petit, vous ferez des "chipolata" et si vous forcez sur les épices et en particulier avec poivrons et piment d'Espelette vous aurez des sortes de "txistorra" basques ou (pour les allergiques à l'agneau), des sortes de "merguez" en forçant sur le raz el hanout. Comme les autres produits déjà cités , ces saucisses "fines" supportent très bien la congélation "sous vide" jusqu'aux barbecues d'été ... s'il en reste !

les Fricandeaux

Toujours avec de la chair à saucisse "classique" , poivre (sel ??) ail et un peu de persil Roulez -en dans de la "crespina"(la "toile") et rangez vos petits "coussins" soigneusement l'un à côté de l'autre dans un plat à four profond et enfournez . Laissez bien dorer et servez bien froids vos fricandeaux avec des tartines de pain de campagne bien grillées , et quelques "cornichounes" LVC... peut-être une petite "fromagée LVC" bien aillée , le tout sur une table au jardin sous l'aubépine en fleurs : du bonheur dans l'assiette

Mangez les frais, congelez-les "sous vide" mais ne les mettez pas "sous la graisse" ils deviennent mous et sans caractère .

les "caillettes"

Avec une chair plus ou moins finement hachée selon les goûts ; "fourrez-les" avec des herbes ou des châtaignes cuites . Elles sont soigneusement "bordées" dans de la "crespina" .



Fraîches au four c'est plus goûteux bien sûr mais cuites vous pourrez les confire tout à l'heure "sous la graisse" et accompagnées à leur sortie du pot graissier de "pommes" (les pommes de terre chez nous) sautées avec quelques "tremoulades" ou "autre camparols" (champignons) ou posées sur un lit de "pommes boulangères LVC" ou une moelleuse embeurrée de choux... je ne vous dit que ça ! Testez ... et tenez-moi au courant .



Bien sûr pour une conservation plus moderne et plus longue , les mettre au congélateur "sous vide" comme d'habitude . Le résultat est certes plus "sec" mais si vous les avez fait juste griller avant leur aventure polaire elles seront aussi plus "régime" pour les "sans gras" c'est évident !

chair à saucisse "fine"

Poussez carrément plus loin et hachez chair et gras plus fin la "pâte" obtenue , additionnée selon les recettes idoines vous permettra de faire les terrines , pâtés et autres farces .

Sachez si vous devez congeler vos farces il est préférable de garder la chair à saucisses sans épices, ni autres (pas d'oeufs, pain , lait etc)

vous les ajoutez au moment d'utiliser vos farces fines : double effet elles seront plus goûteuses (car la "base" sera mieux conservée) et en plus au dernier moment vous pourrez utiliser cette chair à saucisses "pure" pour la transformer selon vos besoins, crépinettes, terrines (pensez à ce copain qui va vous rapporter de la chasse faisane ou chevreuil à la saison) ou qui transformera votre vieille poule en somptueuse "polla al oule"(pot au pot) qu'accompagne une magnifique "mique"

QUELQUES RESULTATS POUR VOUS METTRE "L'AIGO A LA BOCA":



saucisse blanche et courgettes frites



andouillettes grillées et fèves fraîches



Toulouse et sa purée de légumes frais



"enduel sur croûtons et sa salade aux herbes



tourte au boudin avec une embeurrée de choux

Nous parlerons des "confits", "pastats" et "grassalats" dans un autre chapitre A tout à l'heure .

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