



CONFITS PASTATS ET GRASSALADATS le “gras”, les confits et autres bonnes choses

Vous avez fini saucisses et saucissons mais vous avez gardé de quoi faire encore de la chair à saucisses et avec des morceaux moins nobles gorge, des lards moins fermes, des chutes de découpes etc vous allez faire de la “chair à pâtés” (ici on dit “del farcit”) mais avant de vous lancer avez vous bien pensé à garder de la ventrèche et à préparer les “confits ??

la “cansalade redolat”

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 “codena”(la couenne, la peau). Préférez la sans couenne deux avantages :

vous peinez moins pour la couper lorsqu’elle sera sèche

vous utiliserez le “sous-produit”, la peau (couenne) sous forme de “codenas redolas” (couennes roulées) à voir plus bas. c’est “génial” d’après “vieux hibou”

La méthode ??

Élémentaire. Posez la ventrèche sur un torchon assez grand et un lit assez épais d’épices mélangées * Avec 1/3 sel (minimum pour les “sans sel” dose sans laquelle vous ne pourrez pas la conserver). Je vous donne un “minimum-qui-marche” (testé pour vous) mais localement on en met beaucoup plus, 1/3 poivre et le reste en épices et herbes séchées au choix). Une autre bonne couche dessus et malaxez vous la cette “ventrèche” à deux mains comme vous feriez de la pâte à pain ou lorsque vous massez la cellulite de votre copine : cela fait bien rentrer le mélange dans la viande. Ça y est ?? Bien sûr il reste encore plein de ce bon mélange et vous sentez comme ça sent bon ??

Roulez alors le tout dans la ventrèche 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-votre ventrèche dans une pièce fraîche et aérée sur le barre-à-tessou ... Et patientez ... jusqu’à ce qu’elle soit dure.

Vous la 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, ce n’est pas une liste limitative ... 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 ... et regardez la recette des pommes sautées à la ventrèche et fanes de radis ..Tenez-moi au courant ...

les “codenas redolas”

(couennes roulées)

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 grosses 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.

De même si, comme Victorine vous les cuisez dans le “sagine” (la graisse, le saindoux) sous lequel elles se conserveront très bien, enfouies dans le “graisaiir” (le pot graissier) bien au frais. Bien sûr c’est plus

facile à utiliser ainsi vous l'avez toujours "sous-la-main" mais inversement vous le savez ça ne supporte pas les chaleurs de l'été

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) surtout si vous les congelez ou les stérilisez

Deux traditions là aussi :

- Stérilisés en "boîtes" : 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 . avantage de cette méthode : vous pourrez les consommer sans préparatifs particuliers et toute l'année .

- Si vous devez les faire "confire sous la graisse" dans le cuveau de cuivre ,attachez les très serrées . N'assaisonnez que l'intérieur pour "emprisonner en particulier le sel (non obligatoire mais éventuel) et les épices ne tomberaient au fond : vos "fritons" , au fond du chaudron seraient trop salés et les épices , brûlées par la cuisson donneraient mauvais goût .



Cuits dans le cuveau, les couennes roulées se garderont sous la graisse , dans un grand bocal, recouvertes 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, (mais à éviter bien sûr par les "sans gras")

Plus moderne ??? Mettez-les par paquets correspondant à votre consommation , sous vide au congélateur pour les soupes, oeufs miroir aux couennes et à l'oseille de Victorine dont raffole le "vieux hibou" . Là aussi vous pouvez les conserver crues (pour une cuisson longue type daubes, soupes etc...) mais sachez que pré-confites elles se gardent parfaitement aussi ... et c'est plus vite prêt (couennes à l'oseille, sauces , déroulées au fond d'une "toupine" ou sous un rôti pour qu'il n'attache pas au fond du plat !

Saler les "os" pour "confire"

Prenez quelques beaux morceaux comme la "pointe", un morceau d'épaule (ou de filet qui ainsi ne sera moins "sec") roulé et ficelé mais surtout quelque vieille poule, une vieille lapine (qui ne veulent plus vous fournir en oeufs ou en lapinets) car découpées et "fondues" au chaudron ce seront des délices .

Refroidies (avec une salade d'herbes) ou chaudes (avec quelques tarbais ou des "pommes sarladaises mode LVC") ce sont là des chef d'oeuvre de goût ... et de vite fait !

c'est si bon que vous vous demanderez même si l'an prochain vous ne laisseriez pas courir plus longtemps vos vieux volatiles !

Méthode:

La veille vous allez saler les "os", (les os issus du découpage des morceaux , "coties" et Cie) mais aussi éventuellement quelques autres petites choses sympathiques dont nous venons de parler découpées en morceaux .

Sachez que vous aurez des surprises merveilleuses avec des cuisse de dinde qui de "séquettes" deviendront moelleuses , que des petites cailles farcies et confites sous la graisse seront presque des ortolans !



Assaisonnez de gros sel et épices entre les couches et laissez "mariner" au frais jusqu'au lendemain . Essayez soigneusement les morceaux .

. Vous pouvez les faire sans sel , usez dans ce cas seulement d'herbes et des épices mais sachez que vous devrez ne les garder qu'en "boîtes" ou au congélateur car "confit au graissair ils ne "tiendraient pas. Vous êtes prêt :

Maintenant vous allez pouvoir retrouver la plus vieille méthode de conservation connue depuis l'antiquité : "confire sous la graisse" (

"far lou gras")

Passons donc à notre "spécialité" locale la plus ancienne de conservation des viandes :

le "gras" et la graisse "fine"

Nos couennes nous ont amenés à parler “du gras”, l’horrible “saindoux” 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 que les autres européens ...!!!

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

Donc , parlons de “confiment” , de “confire”, de “lou graisse” : Lorsque vous aurez coupé toute la “panne” en petits morceaux , un peu d’eau au fond du cuveau , mettez quelques cubes de panne et vous mettez chauffer à bon feu . Réduisez dès que la fonte s’amorce : pas trop fort, juste ce qu’il faut . Ajoutez toute la “panne” et laissez fondre doucement en “touyant” de temps en temps .

En fait, c’est surtout l’utilisation à des températures trop hautes pour lui et surtout des “re-cuissons” successives qui sont dangereuses . Si vous fondez à température basse et lente (mais il faut de la patience et du doigté , la graisse fond à basse température et vous pourriez presque tourner vos morceaux à la main dans la cuveau (dès 45/60° ça commence à fondre et ça cuit très bien vous verrez ... mais n’oubliez pas : il faut inviter “Dame patience” et “Soeur Délicatesse” à vos côtés !



Même pour ceux qui n’ont pas droit au sel, 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 et trop d’assaisonnement glisserait au fond du cuveau où il brûlerait et saumurerait les “fritons”.

Vos morceaux vont se confire doucement et ne seront pas trop “saisis” 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 Stériliser une heure .

et vous obtenez le “jarret confit” de la photo ,dégusté re-grillé au four sur un lit de choucroûte rouge

Si vous ne souhaitez la conserver que quelques mois optez pour la méthode ancienne, les morceaux *cuits à point* (mais un peu “court” car ils recuiront lors de leur utilisation finale) , sont conservés “sous la graisse” . Donc tassez bien en les entrecroisant vos morceaux dans vos pots graisniers ébouillantés et séchés et filtrez la graisse au dessus avec une passoire .

Il faut un bon doigt de graisse fondue au dessus des morceaux pour une bonne conservation .

TOUJOURS COUVRIR LARGEMENT POUR ÉVITER L ENTRÉE D AIR ET DONC L OXYDATION DES VIANDES

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 .

N’oubliez pas que lorsque vous vous servirez de ces “confits” de remettez tout de suite les morceaux qui restent “à couvert” de bonne graisse car sinon évidemment ils ne se conserveraient pas et vous perdriez tout ce qui resterait dans le pot !

Pour les déguster ?? comme les “confits” d’oie ou de canard

- soit vous les mangerez froids nature, bien soigneusement dégraissés (un coup de “chalumeau” pour fondre la graisse au besoin) et bien essuyés avec un linge ou du papier chiffon sans fluches avec des salades

- soit vous ne les cuirez pas , vous les réchaufferez seulement ou les ferez au plus “dorer” à la poêle et tous les accompagnements sont bons !

- vous pourrez bien sûr les ajouter dans un “cassoulet” et même faire de somptueux “Parmentiers”

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

Les “os” presque “sin rest” ??? 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 !

ATTENTION : interdit aux “sans gras”

Tiens, j’allais ne pas vous parler d’une de mes “trouvailles” ... Vous aviez un “super-cochon” et vous aurez même plus de graisse qu’il ne vous en faut pour recouvrir vos pots ?? alors T.S.V.P->

Salez donc (ou marinez simplement pour les “sans sel” des morceaux de collier, des souris de gigots et autres jolis morceaux d’agneau (voir de mouton si vous aimez les goûts plus puissants) et faites les donc “fondre au cuveau” ... Même conservation que tous les confits ma foi . Et quel merveilleux secret pour un “cassolet” ou un “Montayrol” genial en un tour de mains !

Et tant que je suis au chapitre “confit” , faites y donc “confire” dans votre cuveau , un rond ou deux de vos excellentes saucisses diverses : vous les mangerez dans quelque jours ou semaines au plus car c’est fragile à conserver sous la graisse ! Mais elles auront un gros avantage : pas sèches et ... jamais elles d’”ésclafat” !!!

Les Fritons

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 de tissus pointu dans lequel on versait le fond du cuveau . La graisse fine s’échappait à travers la toile dans la jatte posée sous le friton qui s’égoutte . Le lendemain le “pâté de fritons” était démoulé et formait un grand cône pointu comme un pain de sucre

NB Vous pouvez aussi utiliser la “méthode LVC” (voir la fiche gelée de fruits) : ça marche très bien mon système “récup” ...

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 par exemple

ET PASSONS MAINTENANT AUX

terrines et pâtés

Avec du gras moins ferme, les parties tâchées de sang, les chutes de découpe des morceaux “nobles”, les parties plus grasses du ventre, le dessus des côties etc... on va hacher et bien homogénéiser le tout :c ‘est la “farcit” (farce) basique.

En variant la grosseur des couteaux du hachoir (donc du “farcit”) , les assaisonnements, les ajouts de viandes autres (gibier, veau, volailles etc..) ou autres éléments (céréales, farines , foies, herbes, lait, légumes, oeufs, pain trempé, etc...) nous pourrons obtenir toute une gamme de farces pour des terrines plus ou moins élaborées , de la plus simple : le “pâté de foie campagnard”aux plus “techniques” terrines de “grands chefs” :

le pâté de

De la “farce” + du foie de porc (oeufs (entiers version simple ou claire et plus légère) sel ??? et “boâtes”

Cette même farce peu être roulée toile ou toile selon les régions) . Ces jolis coussinets , bien serrés cuits au four : vous avez fabriqué de chez nous



campagne

plus ou moins fin selon les goûts), blanc seulement battus > pâte plus poivre On touille et on met en

dans une crépine (on dit parfois

dans un plat à four creux seront une des sortes de “fricandeaux”

Mangez-les bien frais ... ou conservez les sous la graisse mais peu de temps car ils sont fragiles . Optez plutôt pour le sous-vide et un tour au congélateur !

les terrines

Plus “techniques” une “terrine de lièvre” par exemple : même “farce” mais la coupe est plus grosse (type coupe au couteau plus irrégulière, plus “rustique”) . Le foie de l’animal est haché dans la farce mais il peut être coupé en “aiguillettes” et alterné avec les filets de viandes si vous préférez . Préparez un peu de mie de pain trempé dans du lait . Corsez l’assaisonnement en herbes de Provence , un peu d’estragon, un peu d’un bon Cognac ou Armagnac (orangeat de LVC ou de genièvre LVC donnent des parfums particuliers) .

Dans une terrine tapissée de “crépine”, sur une barde de lard fine (elle protège la viande de la trop grande chaleur en dessous), entassez successivement une couche de farce, des filets ou aiguillettes de viande et une autre couche de farce jusqu’à épuisement des ingrédients . Fermez la crépine sur une feuille de laurier .. Lutez (coller le couvercle avec un peu de pâte) bien la terrine et faites cuire à four doux entre 1h 30 et 2 heures selon son volume dans un “bain-Marie” rempli d’eau chaude (ou bien sûr si vous avez un four de “maître-queue” faites cuire dans votre four à vapeur) .



Pour moi, pour les terrines rustiques, j’aime assez les laissez finir dans une lèche-frite sèche : il se forme une “croûte” bien dorée , craquante qui me rappelle celle du four à bois .

NB Un truc pour avoir un parfum de four à bois laissez donc se consumer 2 ou 3 feuilles de laurier sèches dans le four

Même si vous mourrez d’envie de planter votre couteau dans le “ventrou” bien rond de votre terrine, résistez à la tentation . Laissez la “dormir” au frais 2 ou 3 jours avant de la consommer afin que les parfums se fondent et s’exhalent les uns les autres .

Si vous voulez conserver vos terrines tel quel, mettez-les “sous vide” au congélateur . Ressortez-les la veille et laissez “mûrir” au frais mais pas au frigo . Bien sûr ce n’est pas du “dernière minute” mais vous serez agréablement surpris: ce sera presque aussi bon que frais

Le pâté de foie

De la “farce” + du foie de porc bien entiers version simple ou blanc plus clair et un peu plus léger (sel “forcez” sur les épices et les en “boîtes”

Je laisse à votre imagination (et aux poulaillers, chasse etc..) ou de votre “variantes “ personnelles .



finement hachés, des oeufs (seulement battus pour un pâté ??? pas pour les “sans sel” mais aromates . On touille et on met

possibilités de votre production (marché) toutes les possibilités de

Vous connaissez les techniques de base maintenant à vous de jouer votre “concerto” à vous sur votre “piano” !

CONSERVATION

LE CHAPÏTRE SUIVANT EST GENERAL ET S APPLIQUERA DANS TOUS LES CAS -->

Nous avons déjà évoqué la conservation (“sous vide” de préférence) au congélateur : ça marche dans tous les cas mais inversement ce n’est pas immédiatement disponible pour un imprévu . Mais sortis quelques heures à l’avance et décongelées doucement toutes vos préparations seront “comme fraîches”!

Toutes ces préparations se prêtent parfaitement à la conservation “classique” (en “cacas” ou en “boîtes” comme on dit chez nous !) en boîtes métalliques ou en bocaux (à crochets ou Famillia Wiss) .

Boîtes métalliques

Il vous faudra faire “sertir” chez le quincaillier qui vous aura vendu les boîtes vos pâtés avant de les “stériliser” . Avantage , vous pouvez les “stériliser” au four en y rangeant toutes les boites d’un coup vous ouvrez la porte à la fin et il ne vous reste plus qu’à étiqueter (sachant quand même qu’il faut au fur et à mesure noter avec un feutre indélébile ce que contient la “boîte” !).

Inconvénients : vous ne voyez pas ce que contient la boîte et si elle perd son étiquette on joue à la “pochette surprise” , si vous ratez la stérilisation vous perdez tout ... **mais** ça tient moins de place à ranger , c’est plus facile à bien démouler impeccablement et en ouvrant la boîte avec un bon ouvre-boîte vous aurez d’excellents moules de présentation

bocaux à crochets ou Famillia Wiss .

Les deux présentent le même avantage : vous les faites tout de suite chez vous et les faites cuire “dans la foulée” , par séries successives au fur et à mesure des fabrications . Chacun des 2 bocaux a des avantages et des inconvénients .

Le “crochet” se soulève facilement après refroidissement pour vérifier la stérilisation , on peut lui attacher facilement des fils de couleurs différentes lorsqu’on stérilise des préparations différentes en même temps ... **mais** ça tient plus de place , et dans le stérilisateur, et dans les étagères . Le caoutchouc est perdu : stérilisation trop longue à chaque fois et surtout il est très difficile à ouvrir avec des “vieilles mains” ... mais voyez les trucs de LVC

le “Familla wiss” ?? On en rentre plus dans le stérilisateur, on peut mettre des fils de couleur pour repérer entre capsule et couvercle, on vérifie facilement la stérilisation du bocal vide en enlevant le couvercle et les pots peuvent être stockés sans ce couvercle. Pas difficiles à ouvrir pour les vieilles mains : un trou dans la capsule avec un clou et un marteau ! Attention à ne pas taper sur le bocal ! Et puis essayer les trucs de LVC



L’avantage des “boîtes” ?? Bien sûr ce sera différent car le jus ne se concentrera pas mais en revanche vous les aurez toujours sous la main pour un pic-nique, un apéro surprise , une crêpe charcutière etc ... bref c’est “hyper pratique”

bien sûr : Stérilisation *3 heures* comme toutes les viandes “ travaillées”

Nous parlerons de la partie “fraîche” , des salaisons et du “cambajou” tout à l’heure .
“Bonanuèch et al deman !” ou A + comme on dit sur Internet !