



LOU TESSOU

LES “CHOUETTES SALSSISSOTES” DE LVC...

Revoyez la saucisse de Toulouse (la salcissa de Tolosa) et surtout revoyez la fiche “**chair a saucisse et saucisses**” fiche de LVC c’est une bonne base pour vous lancer sur ces délices de vieux hibou . Les proportions varient bien sûr mais la technique de base est la même

Que les choses soient claires dès le début : je vous donne la recette “basique” “sans sel” . Pour les préparations fraîches ça marche parfaitement .

Mais sachez que ces “salssissotes” même salés ne peuvent sécher . Inversement vous pourrez les fumer
Comme toujours lisez les notes techniques avant de vous lancer dans la recette

LA FARCE ? DE LA CHAIR À SAUCISSE : LA PORCALHA :

INGRÉDIENTS

des bons morceaux de tessou (note1)	de la crépine (de la toile, du péritoine)(note 3)
piquant de LVC(note 2)	poudre de Perlimpimpin (note 2)
du thym effeuillé(note 3)	très peu de poudre de laurier (note 3)
des gousses d’ail (note 3)	sel ??? pour mémoire (note 4)
1/2 verre de très bon vin (note 5)	et de ... l’ “huile de coude”

MÉTHODE:

Prenez un mélange de viandes maigres mais aussi des grasses car c’est le gras qui donne le fondant ... et le goût à la viande . Les cochons modernes industriels sont élevés et tués trop jeunes : ils n’ont pas de gras ... et c’est “sec”. Donc revenons à notre “vrai” Tessou

D’accord le summum ? : c’est le couteau. Mais je reconnais que vous manquez d’entraînement et que le lendemain vous ne pourriez plus rien faire pour cause de “cochon-elbow” !!

Donc, si vous ne l’avez pas encore fait, rabattez-vous sur un hachoir à main (on en trouve encore dans les vide-grenier pour quelques euros . Faites bouillir les pièces, rincez et remontez et c’est parti !!

Vous trouverez bien un “assessor”(assistant, collaborateur) de bonne volonté pour vous aider à tourner car ça vaut le coup . Hachez avec le plus gros couteau de votre “hachoir à manivelle”: la viande est certes plus “mâchée” qu’à la main, mais elle est déjà moins “échauffée” qu’à la machine électrique

Évidement vous pourrez utiliser une machine électrique mais sachez que c’est un pis-aller : le hachoir de grand’mère était déjà moins pénible mais le hachoir électrique ne vous fera que de la charcuterie “normale” . Mais, je le sais : **ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A**

En premier lieu, prévoyez votre poudre de Perlimpimpin , le piquant LVC et votre mélange d’épices (note 2) . Prévoyez un peu large s’il vous reste du mélange vous l’utiliserez toujours . Inversement s’il vous en manquez vous n’auriez jamais le même goût en en re-fabriquant . Et testez votre mélange (note 2)

Donc vous mettez la chair obtenue dans une jatte et vous pesez . Voir la (note 2) pour l’assaisonnement avec les épices . Assaisonnez selon votre cas, avec le mélange d’épices préparé en fonction du poids de chair

Faites “cuire” le vin choisit jusqu’à ce que vous puissiez l’enflammer : l’alcool s’évapore mais le sirop obtenu parfamera votre salssissote même pour les enfants et les allergiques (voir note 5)

T.S.V.P -->

Et vous pétrissez le tout **bien sûr à la main** en "boulegant" bien le tout, jusqu'à ce que vous ayez une chair de teinte uniforme (photo 4) . On peut laisser macérer au frais la préparation plusieurs heures avant de faire les "salssissotes" ainsi: les parfums des aromates et des épices se répartiront mieux partout

Il ne vous reste plus qu'à monter vos "salssissotes"

Puis préparez les morceaux de crépine (des carrés d'environ 10X10 cms). Mettez-les de côté dans de l'eau tiède pour qu'elles se détendent

Posez votre carré de crépine sur un torchon pour qu'elle se sèche. Posez un "boudin" de votre farce sur le bord et enroulez soigneusement en rabattant les deux bouts au fur et à mesure en formant un vrai gros "Havana" , comme ceux de Hitchcock

Surtout impérativement dans tous les cas

Fermez alors le bout de la salssissote" pour que la chair ne s'échappe pas.



<<<--- photo 1

Rangez les sur le grill chaud séparément pour qu'elles ne se collent pas l'une à l'autre

photo 2 --->>

soulevez avec une spatule pour les faire "rouler" pour une cuisson et une coloration régulière



CUISSON

En fait comme des grosses saucisses mais avec une "peau" encore plus fragile que le boyau . Il vous faut donc les faire griller sur un grill de fonte pas trop trop chaud (c'est pas du steak!) car il faut que la viande cuise à coeur .

En principe les "salssissotes" attachent beaucoup moins et ont moins tendance à éclater que les saucisses. En effet, la graisse de la crépine fond et participe à la protection de la viande en même temps qu'elle l'aide à bien dorer . Retournez -les souvent avec une spatule que vous glissez dessous : elles "rouleront" sur la plaque et cuiront bien régulièrement



Les photos suivantes vous expliquent comment les servir avec une embeurrée de choux et choux raves mais sachez que vous pouvez les assortir (les utiliser) dans toutes les recettes habituelles

Pour les utiliser dans des bouillons, des garnitures juteuses ou même des soupes, faites-les dorer auparavant



CONSERVATION :

"Sous-vide" et au frigo jusqu'à consommation rapide. Sinon, pour plus de temps ?? Mettez-les "sous-vide" au congélateur ? sans problème .

UTILISATION DES SALSSISSOTES CONGELÉES

Pour les utiliser grillés, sortez-les la veille dans le frigo

Pour les cuisiner en rondelles cuites , sortez-les le temps de préparer le reste de votre plat et faites vos tranches avec un couteau -scie

NB : Si vous voulez enlever la peau (la crépine) attendez qu'elle soit juste un peu décongelée . Fendez la et tirez doucement : en principe elle se pèle presque comme un gant .

T.S.V.P -->

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Il vous faut des morceaux bien entrelardés, les meilleurs : si votre sélection n’est pas bonne, vos salssissotes ne seront pas bonnes . Il faut un peu de gras comme toujours. Même si le gras est interdit aux “sans gras” ce n’est quand même pas mortel !

Il vaudra mieux pour eux en manger de temps en temps du bon que d’ en manger du trop maigre qui ressemblera à du pneu . Je vous l’ai déjà dit : “sans gras” du tout, le cochon n’est pas bon : il faut du gras ... pour que le maigre soit bon .

(note 2) Poudre de Perlimpimpin et piquant LVC habituels pourront être augmentés d’un épice que vous souhaitez renforcer sans problème (anis, cannelle, cumin, pimenton, etc ..) Car je vous rappelle, que c’est vos “salssissotes” à vous

(note 3) Utilisez de la poudre de laurier en faible quantité car c’est assez fort .ESSAYER avant de risquer de trop en mettre

De même pour votre thym effeuillé (attention le thym citron n’ira pas ici)

Pour les gousses d’ail là, c’est selon vos goûts : on en utilise beaucoup ici car “ça relève” mais d’aucun détestent ce parfum donc dosez selon vos goûts

(note 4) Pour ceux qui peuvent saler, optez pour une dose de sel “allégée”. Les 12/15 g de notre saucisse classique seraient peu être un peu faibles dans certaines régions plus chaudes que nous en hiver mais c’est suffisant ici . Vous pouvez tomber à 12/10 g sans problème

(note 5) Un très bon vin ... pas de miracle c’est pour l’alcool certes mais c’est aussi pour le parfum qui reste quand l’alcool s’est évaporée lorsqu’on le “brûle” pour concentrer les arômes Selon les écoles , d’aucuns préfèrent un Xeres blanc, d’autres un Rojas rouge .

N’ayant ni l’un ni l’autre un jour, j’ai utilisé un “moelleux” de chez nous “aidé” d’un brin de mon alcoolat de cuisine au fenouil, ma “fenouillette”. Le “sucre” a rehaussé mon “manque” de sel et la gniolle a juste laissé son parfum d’anis ... A vous de voir

POUR ÊTRE SÛR :

Vous vous rappelez le “couteau à épices de LVC” . Revoyez la fiche . En plus, testez votre mélange chair + épices : à faire cuire quelques secondes dans votre “potiot à tester” au FAO ou bien avec une “cuillère a tester” sur la flamme (voir fiches LVC)

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les “sans gluten” ou pour les “sans sucre” aucun risque puisque, contrairement à l’industrie nous n’avons aucun produits ajoutés ça marche tout à fait bien

Pour les “sans sel” pas de problème :

Pour les “sans gras” , on ne peut pas dire que ce soit “régime” mais comme je vous l’ai dit , “sans gras” ce ne serait pas bon . Vous ne pourrez pas enlever le gras comme dans la saucisson alors ... après tout vous êtes “grand” : juste un petit petit bout de ... de temps en temps

car vous connaissez ma formule :

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A