

LES RECETTES DU LIVRE DU TESSOU DE LVC

LES RECETTES DU LIVRE DU COCHON DE LA VIELLE CHOUETTE

Cliquez sur la colonne de droite :
vous trouverez la recette ou les recettes de “tessou” correspondantes

Les premières fiches concernent le “fêsta do tessou”, la “tue-cochon” sensiblement dans l’ordre des opérations d’utilisation de la “bête” Ensuite les recettes dérivées des produits “basiques” seront par ordre essentiellement alphabétique

Lorsqu’un des mots de la recette est en majuscule, il s’agit le plus souvent d’une recette générale, basique qui vous permettra de toujours vous retrouver sur une “base”. Les recettes en minuscule sont essentiellement des recettes de “cuisinées” des produits issus de la tue-cochon elle-même

LA FICHE A RETROUVER

en recopiant son nom dans “recherche” pour la retrouver

SON CONTENU

0 APRESTAGE POR EL TESSOU.pdf
1 1 ESTORBAR del TESSOU.pdf
2 L ATALHONAR DEL TESSOU.pdf
3 AMBES LOU SANG.pdf
4 BOUDINS BLANCS.pdf
4 BOUDINS JAUNES ROUGES ETC.pdf
5 BOUDINS NOIRS.pdf
amourettes et cervelle oseille.pdf
andouillettes fenouils et creme.pdf
andouillettes creme celeri chxrav.pdf
andouillettes canard LVC.pdf
ARAIGNEE 2 sauces PDT creme vert.pdf
BERET aux PDT LVC.pdf
boudin pain epices bouton guetr.pdf
boudins blancs aux panais.pdf
boulettes de jambon.pdf
BOULHON cuisson tessou.pdf
caillettes aux chataignes LVC.pdf
caillettes de Provence LVC.pdf
Carabiscol Mr lou TESSOU.pdf
carot pat doux ROGNON sauc noire.pdf
CHAIR a SAUCISSE et saucisses .pdf
CHORIZO e salcissat picante LVC.pdf
chouette andouille.pdf
chouette SALCISSUN A COSER peti.pdf
chouette SALSSISSOTTES LVC.pdf
chouettes PDT sautees ventreche.pdf
chouettes recettes de pieds.pdf
cochonne creme au chocolat.pdf
cocos panais et lou tessou.pdf

préparatifs pour le “tessou”
la “fête” du tessou, la “tue-cocchon”
chair à saucisse et dérivés
avec le sang
des boudins blancs
boudins jaunes, rouges et autres
boudins noirs
amourettes et cervelles
andouillettes et fenouils à la crème
andouillettes avec crème céleri et choux raves
vraie andouillettes de canard
araignée PDT à la crème et 2 sauces
“beret” avec des PDT mode LVC
boudin, pain d’épices et boutons de guêtre
boudins blancs aux panais
boulette de jambon
bouillon de cuisson pour cuisiner le cochon
caillettes aux chataignes mode LVC
caillettes de Provence mode LVC
cuisiner la tête du cochon
carottes, patates douces et rognons sauce noire
chair à saucisses et saucisses dérivés
chorizo et saucisses picantes mode LVC
faire l’andouille c’est chouette
saucisson à cuire et petits légumes
des “salssissottes” mode LVC
PDF sautées avec de la ventrèche
diverses recettes de pieds de cochon
crème dessert à partir de cochon au chocolat
haricots cocos, panais et du cochon fumé

T.S.V.P --->>

coeur au chocolat et oxalis.pdf
CONFITS PASTATS etc.pdf
couenn boudin oseil puree panais.pdf
COUENNES ET LARD S.pdf
coupe crepes tessou vert bettes.pdf
cuisinar LARDS ET COUENNES.pdf
DECOUPE DU PORC.pdf
echine a l eau d Armande.pdf
echine de porc boulangere.pdf
échine ss vide 80° .pdf
ecrasee celeri saucisse chataig.pdf
ENDUEHLS andouilles .pdf
ENDUELHS MARMADA.pdf
EPAULE tessou au four.pdf
EPICES HERBES ETC .pdf
ESTORBAR LOU TESSOU.pdf
FETGISSAT et FETCH SEQUET LVC.pdf
filet mignon provençal.pdf
filets mignons FUMES.pdf
FILETS panure d épices aux gnocchis.pdf
FOIE croute noisette doucette.pdf
FUMER conserver lard fumé.pdf
gratin panais tessou tomatee.pdf
hachoux carott creme moutarde.pdf
hachoux PDT sauvages oeufs.pdf
JARRET au celeri.pdf
jarret paysan.pdf
JOUE de tessou 2 moutardes.pdf
LARDS ET COUENNES.pdf
le diner du cochon.pdf
les CREPINETTES LVC.pdf
LES EPICES HERBES ETC .pdf
les HACHOUX.pdf
LOU CAMBAJOU.pdf
oseille et couennes roulées.pdf
pate a la viande.pdf
pieds cochon echin fumee.pdf
porc a la liveche ou celeri sau.pdf
RATE et ROGNONS a la biere.pdf
RILLETTES de tessou LVC.pdf
roti porc ailh et milhas.pdf
roti porc en gelee.pdf
salcissa als bonaserbas.pdf
salcissa de Tolosa.pdf
salssisot sequet e a coser.pdf
SANQUETTE sauce pauvre homme.pdf
Sauciss confit compot legum.pdf
sauciss couenn madere fen pan.pdf
soupe aux herbes.pdf

coeur sauce à l'oxalis et cacao PDT vapeur
divers confits, pâtés et autres
couennes, boudin à l'oseille et purée de panais
couennes salcissa als bonaserbas.pdf
coupe de crêpe farcie tessouet verts de bettes
cuisiner lardss et couennes
la découpe du porc
côtes d'échine "à l'eau" d'Armande
échine de porc rotie sur PDT boulangères
cuisson de l'échine sous vide à 80°
écrasée de céleri et chataignes
andouilles diverses
andouilles (d'ici) et "fromage" de tête
épaule entière de cochon rôtie au four
une fiche "repère" pour les herbes culinaires
une version de la "tue cochon"
saucisse de foie et foie séché
filet mignon à la provençale
fumage des filets mignons
filet de porc pané aux épices et gnocchis frais
foie en croûte de noisette et sal de doucette
fumer et conserver le lard fumé
gratin de tessou, panis et tomatee
"hachoux" aux carottes et crème de moutarde
"hachoux", oeufs frits et PDT "sauvages"
jarret au céleri
jarret paysan servi avec ses légumes de cuisson
joue de cochon aux 2 moutardes
cuisine des lards, lardons et couennes
le premier repas de la fête du cochon
"saucisse dans la toile" mode LVC
épices, herbes utilisées en cuisine
des drôles de saucisses pliées dans la "toile"
LE JAMBON
couennes roulées cuisinées à l'oseille
pâté à la viande de cochon
pieds de cochon et échine fumée
porc à la livèche (céleri sauvage)
rate et rognons de cochon cuisinés à la bière
diverses rillettes mode LVC
rôtide porc à l'ail et "gâteau de maïs"
rôti de porc en gelée
saucisses aux "bonnes herbes"
saucisse de Toulouse classique
saucisson sec et à cuire
sanguette sauce "pauvre homme"
saucisse "confite" en compotée de légumes
saucisse de couenne Madère + fenouillet panais
soupes aux herbes sauvages

T.S.V.P --->>

soupe broutes choux mentastre.pdf
soupe de molene.pdf
SOUPES DE TESSOU 1.pdf
SOUPES DE TESSOU 2.pdf
STERILISAIONS LVC.pdf
STOUMACS de LVC.pdf
tarte aux andouillettes.pdf.
tessou cardes brebis.pdf
TOURIN BLANC D APPOLONIE.pdf
tourin pousses tendres couennes.pdf
TRAVAIL PREMIER JOUR.pdf
TRI DES VIANDES .pdf
tripes aux oranges ameres.pdf
TRIPES BASIQUES.pdf
TRULETS la boyauderie.pdf
VENTRE de MR LOU TESSOU.pdf
ventre de monsieur et curcuma.pdf
VENTRECHE roulee en choulee.pdf

memento adresses site.pdf
page de garde avant propos.pdf
une histoire de cochon.pdf
la foire aux socialistes.pdf
la maie du tessou.pdf
lavage des sacs de cuisson.pdf

soupe broutes de choux +mentastre (menthe sauvage)
soupe de molène (bouillon blanc)
des soupes de tessou fiche 1
des soupes de tessou fiche 2
divers modes de stérilisation de LVC
recettes d'estomac de tessou mode LVC
tarte aux andouillettes
"cochonailles" servies avec des bettes persillées
"tourin" blanchie d'Appolonie
tourin aux pousses tendres et couennes
travail du premier jour de la "tue cochon"
tri des viandes pour les cuisiner
tripes aux oranges amères
cuisson des tripes classiques ... et un peu moins
boyaux et boyauderie
tripes et abats de Mr le cochon
abats du tessous au curcuma
ventrêche (lard, poitrine roulée) cuisinée aux choux

des sites utiles
première page du livre du cochon
"généalogie" de la "tue-cochon"
petite histoire du cochon
le dernier bain du tessou
un "truc" bien utile