

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 oignons sont y épluchés et coupés en petits cubes ?? Les aulx sont pelés et "piqués" fins ?? (sinon usez de votre hachoir électrique mais pas de la purée comme au presse-ail quand même!!)

Les épices sont près ?? Poivre (s) en grains et du moulu de frais, le sel (du gros et du fin les deux serviront) et puis , si vous souhaitez retrouver les parfums d'Antan sachez que le "Rabelais" (un mélange d'épices et de plantes n 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 Perlimpimpin que je varie selon les fabrications pour "coller" au mieux avec les diverses "cochonailles" . Attention ne pas trop utiliser des épices pour les produits destinés au congélateur : le froid les renforce parfois trop .

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 (ça c'est vrai que c'est pas facile le cochon cru !!) ... ou 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" . Ainsi vous serez sûre de vous !

Pensez aussi à effeuiller et hâcher le persil , les fines herbes et autres herbes que vous souhaitez utiliser (pour boudins , saucisses aux herbes par exemple) mais pas trop trop fin non plus il ne faut pas de la purée!

Donc, je vous disais, en urgence assaisonnez (fort) le bouillon où vous mettez à cuire la tête (avec ou sans oreilles et langue) ; éventuellement les pieds et la queue (ce qui lui reste !!) avec force bouquet garni et légumes .

Certaines personnes ajoutent les morceaux de gorge sanglants, la rate et les poumons (ou bien on réserve le tout réserve pour "la blanquette", un genre de ragoût avec une sauce relevée qui se mange traditionnellement lors du 1er repas)

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

Le pot est cuit quand les chairs se détachent toutes seules .

Et là, faites appel à votre main-d'oeuvre (ou à votre patience!) et coupez tout cela en petits morceaux ET ATTENTION A NE PAS LAISSER DE PETITS OS ... ou une quenotte !

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 :

a base de 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 Galabarre
- panse farcie au boudin de riz

NB tous ces boudins peuvent être cuits en “boîtes” 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 du lard un peu gras

- le (s) boudin (s) blanc(s)

Meilleurs pas trop frais légèrement séchés pendus à la barre des saucissons ils peuvent se consommer sur une huitaine de jours “penchat” au frais . Ils supportent bien le congélateur mais “sous-vide” . Décongèlés au moment de les utiliser, trempez-les dans l’eau bouillante : le “budel”s’enlèvera très facilement et cuisinez les congelés ils garderont tous leurs parfums

avec du lard maigre et des morceaux choisis

- les saucissons secs à sécher dans une pièce fraîche et aérée surtout .

Malheureusement impossible de les faire “sans sel” . On peut “allèger” 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 : que les souris ne puissent pas grimper pour les déguster à votre place !!

- les saucissons “à cuire” pas de problème : au congélateur “sous vide”ils dormiront tranquilles et mettez-les tout congelés dans la marmite : ils risquent de moins éclater !

- les pâtés de campagne en “boîtes” ou en “fricandeaux cuits au four “sous vide” au congélateur

- les terrines et pâtes divers cuits en “boîtes” ou cuits dans les terrines de grès au four conservation ?? “sous vide” au congélateur

- les “caillettes” avec des herbes ou des châtaignes (au four c’est plus goûteux) et vous pourrez les confire tout à l’heure “sous la graisse” ou les mettre au congélateur “sous vide”)

Nous parlerons de la partie “fraiche” et du “cambajou” tout à l’heure .

A + comme on dit sur Internet !