



Revenons à ... notre "trabalh" (travail)

Le "tuaire" a découpé la tête et sorti la tripe et les abats

Vous allez faire en premier les choses urgentes car il est indispensable que tout soit bien coordonné

URGENT : LE SANG

bien sûr l'urgence c'est de la mettre au frais (éventuellement assaisonné de plus ou moins de vinaigre selon les "oustals") pour éviter les caillots

et puis vous avez aussi quelques recettes moins classiques :

"FRESSURA AL SANG Fressure au sang

Une très vieille recette très typique qui porte des noms différents selon les coins de notre chère Occitanie .

La viande utilisée c'est la "carn de testa", la viande de tête (voir la fiche de la "marmada" ou de la "carabiscol del tessou") à laquelle on peut joindre des abats (poumons, 1/2 foie, coeur, rate) et beaucoup de couennes précuites.

Le tout était broyé au moulin à viande, additionné d'eau, d'un peu de pain vieux et ...d'épices . Alors là, à vous de jouer avec bien sûr de la poudre de Perlimpimpin à vous et du piquant de LVC . Mais aussi (on aime bien ici) de la cannelle, du genièvre, du gingembre, du macis, du safran ... bref faites des tests avec vos dans votre "**potiot a testar**" de LVC ou bien avec une "**cuillère à testar**" de LVC.

Maintenant "monter l'oule" sur feu doux jusqu'à l'ébullition . Il faut "touyer" tout le temps pour éviter que ça n'attache au fond avec une grande cuillère de bois plate qui "grattera" bien le fond de la casserole . Les "pitchouns" ou les "meninas" sont mis à contribution ... mais il n'y a pas trop de révolte car il faut goûter souvent pour la juste épaisseur . Maintenir à "pitchoun foc", laissez "gorgouler" doucement ... et n'oubliez pas de tourner sans arrêt

Le sang (pour une 1/2 tête de cochon comptez environ 2,5 l de sang) est ajouté petit à petit pour un juste mélange et ou tourne, on tourne, on touille ... De temps en temps "testat" (testez!) et vous allez trouver quand ça va juste bien

Après 3 ou 4 heures, l'eau est évaporée et la "fressura" est cuite : c'est déjà très ferme . Testez en mettant un peu de votre "jus" dans un potiot dans le congélateur. C'est ferme, comme une gelée de mures ?? Tout va bien ; c'est fini

Versez bouillant dans des "boâtes . Fermez-les et là deux solutions:

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

Pour quelques semaines, versez du bon saindoux fondu sur un bon 1/2 cm refermez le bocal à fond . Mettez refroidir au plus vite . La couche de graisse bien blanche qui va recouvrir la "fressura" va assurer l'étanchéité et donc la conservation

Pour une conservation maximum, versez dans des boîtes" de votre choix et stérilisez 3 heures car comme la conserve contient de la viande, on "joue" la sécurité .

Mais ici on vous dira qu'il ne faut pas tout mettre en pot, mais qu'il faut en garder assez pour encourager votre acesor pour l'année prochaine en le régaland .

SERVICE

Si possible sur une tranche de pain de campagne qu'on vient juste de dorer sur la flamme et juste frottée d'une gousse d'ail ... ou d'un peu de votre moutarde en grains de LVC . Accompagnez d'une salade de pissenlit

MARMELADA DE MARMADA Marmelade de tête

Là aussi une recette d'une ferme du Causse qui fait très peu "cuisine étoilée" mais si vous avez "fait" le tessou, avec viandes et sang frais c'est un chef d'oeuvre. Et si vous avez la chance d'avoir une "mameta" (grand'mère) qui vous "fera" ça patiemment au "canton" (coin du feu) ce sera un de vos beaux souvenirs de cochon. Mais si vous avez pas d'âtre, pas de "mameta" mais un "acesor" de bonne volonté pour vous aider, lancez-vous ... (et voyez le truc 3 plus bas)

Vous avez mis cuire dans un "boulhon" bien corsé tant en aromates, condiments, herbes et légumes qu'en épices . Vous y avez fait cuire la tête, voir les pieds, des abats (rate, rognons préparés, de la langue) et ... des couennes . Le tout gorgoule" depuis suffisamment longtemps et tout est hyper cuit au bout de deux à 3 heures Ne cherchez pas, il vaut mieux trop cuit que pas assez La viande commence à "se défaire" , à se détacher des os ? . Tout va bien. Pour récupérer viandes et légumes il vous faudra une écumoire mais une grande "araignée" sera encore plus pratique si vous en avez une .

Faites attention de ne surtout pas laisser des os et surtout des dents (elles se "déchaussent" lors de la cuisson) : votre hachoir lui-même ne résisterait pas ... et je ne vous dit rien de vos propres quenottes si vous en oubliez!!

Passez l'ensemble au hachoir et dans une grande sauteuse sur feu très doux, mettez votre hachis à cuire en le remuant sans cesse .

Tout en "boulégant" (remuant) sans arrêt avec votre grande cuillère de bois, versez le sang peu à peu . Toujours bien "touyer" entre chaque louche.

Votre préparation va épaissir petit à petit :

ATTENTION à ne pas laisser la cuisinée bouillir :

le sang "caillerait", "figerait" en gros caillots et ce n'est pas l'objectif ! Pendant toute la préparation vous devez bien mélanger en grattant le fond avec la cuillère de bois pour pas que "ça attache". L'opération peut durer assez longtemps surtout avec une grande quantité environ 1 heure voir plus .

N'oubliez pas d'assaisonner vers la fin de la cuisson . Comme toujours n'ajouter que peu à peu les épices :

vous pourrez toujours en rajouter, jamais en enlever !.

NB : Pour épaissir le tout, vous pouvez ajouter un peu de pain rassis

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

NOTES TECHNIQUES

Un gros problème :le temps car il faut beaucoup de temps et que la première journée de cuisinée du cochon c'est assez "chargé" . Alors quelques "trucs" qui peuvent vous aider

Truc 1 : embaucher un ado qui rêve d'apprendre la cuisine : c'est parfait car il va apprendre qu'en cuisine la patience est la mère du succès

Truc 2 : Gardez une boîte de "viande de tête" + un pot (ancien pot de yaourt en plastique pour qu'il supporte la dilatation due à la congélation) . Mettez le tout sous vide au congélateur . lorsque vous avez le temps, laissez décongeler les deux puis vous pourrez vous lancer dans votre recette

Truc 3 Pour une fois testez une méthode "moderne" dans votre mixer chauffant à température de 70 /85° . Selon les "talents de votre engin ça marche plutôt bien surtout si vous pouvez laisser la vapeur s'évacuer librement

SERVICE

Voilà, c'est prêt... Servez selon la tradition avec des pommes de terre vapeur (ou mode LVC) voir avec une compotée des patates douces (le rose et noir c'est superbe et très bon).

Sachez que dans certaines oustals on adore la "fressura" sur des tranches de pain de campagne grillé à la flamme

... et ça marche aussi avec une tranche dans une crêpe épaisse , le tout passé à four chaud et avec une saladette d'endives

TANTOUILLET et GIGOURIT

Une variante des pays les plus à l'ouest de notre Occitanie elle porte des noms différents selon les régions , la consistance et la quantité de sang utilisé dans la recette

Vous utiliserez essentiellement des couennes le plus dégraissées possible . Vous les avez fait cuire comme d'habitude dans un bon bulhon corsé pendant 3 ou 4 heures afin qu'elles deviennent "fondantes" . Vous les hachez finement .

Utilisez une sauteuse qui va pouvoir aller au four et pensez à votre plat à paella qui rentre dans votre four ça marchera parfaitement . Mettez-y cuire pour un kg de couennes hachées, vous ajoutez 100 grs de "porcalha", de chair à saucisse hachée elle aussi très finement (pour une fois vous pouvez utiliser voir mixer!)

Hachez le plus finement possible ail, échalote, oignons et ajoutez à votre cuisinée. Faites "condenser" un bon vin rouge corsé pour obtenir un genre de "sirop" de vin concentré . Vous ajoutez ce sirop et vous assaisonnez de poudre de Perlimpimpin et de piquant LVC ainsi que selon votre choix des épices de votre choix . ATTENTION touillez bien car cela a tendance à attacher

Vous allez maintenant ajouter du sang.. Bien remuer et laisser "confire" au four tiède entre quatre à six heures suivant la quantité.

Si vous utilisez plus de sang c'est le "tantouillet" plus fluide et moelleux , avec du foie (le pire) mixé bien fin ajouté vous aurez une "sauce de pire"

SERVICE :

Peut être dégusté chaud bien sûr mais froid coupé en tranche fines c'est très goûteux avec une petite vinaigrette aux échalotes hachées ... ou une sauce légère de LVC

NB Pensez à garder un peu de sang pour faire tout à l'heure une petite "sanqueta" (sanguette) pour le "cachacrosta" , la "biaça" (casse-croûte) tout à l'heure

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

LA SAUCE DE PIRE

“sauce” sang et foie

Hachez du poumon, du foie, du coeur, le cœur et les faire revenir dans du saindoux.. Ajoutez carottes,ail, échalotes et oignons et les joindre à la cuisinée précédente Vous pouvez “singer” (saupoudrer de farine, qui peut être de la farine de maïs ou de châtaigne pour les “sans gluten”... ou pour un goût plus corsé)

Vous pouvez chauffer et faire “concentrer” du bon vin bien corsé et vous le faites “flamber” pour enlever l’alcool(pour les “sans alcool”) ... et plus de goût

Ajoutez votre ‘sirop de vin” et du bon “boulhon de LVC” . Touillez vigoureusement et vous obtenez une “sauce”assez moelleuse . Assaisonnez une première fois . Comme toujours n’ajouter que peu à peu les épices :

vous pourrez toujours en rajouter, jamais en enlever !.

Laisser cuire 3 bonnes heures à feu doux . Vérifiez la cuisson . Lorsque vous voudrez servir rectifier l’assaisonnement . Délayez 2 ou 3 jaunes d’œuf, (voir une ou deux cuillères de crème fleurette) avec plus ou moins de sang Reversez dans votre casserole et remontez en température MAIS NE PAS FAIRE BOUILLIR car sinon la sauce tournerait .

SERVICE

N’oubliez pas de faire griller des croûtons dans un peu de votre bon saindoux frais qui accompagneront très bien cette “sauce de pire” et ça ne sera pas votre pire repas !!!

ET BIEN SUR NOUS ALLONS

“FAR LOS TRULLES, TRULETS, BOTIFARRA et autres GALAVAR

Voyez les diverses fiches de LVC

Vous avez fini la cuisson de la tête et autres abats au “boulhon” .Vous avez récupéré la “carn de testa” (“viande de tête”) que vous avez sorti du “boulhon” [voir la fiche de la “carselada”, la “marmada”](#)

L’essentiel de la “viande de tête”a été réservée aux divers boudins et vous aviez fait trois lots.

Une première partie à hacher en cubes pas trop petits pour la “carselada”, la “marmada” et pour le “galavar” si vous faites ce gros boudin noir à la viande logé le plus souvent dans la “bodufa” (la baudruche)

vous en mettez de côté pour la “farce” du “stoumac” et pour la préparation des “enduels”

Une petite partie à hacher plus fin pour les boudins aux oignons et autres boudins noirs “fins”

Une petite partie à hacher encore plus fin pour les boudins blancs et leurs diverses versions

Pour faire tous ces boudins avec le sang qui est très fragile vous avez utilisé la fiche “kivabien” : [la fiche buduels galavar etc](#) car le sang est très périssable et il n’attend pas .

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

Surtout gardez soigneusement tous vos bouillons de cuisson: vous verrez combien ils vont vous être utiles !

Le **BOLIT DE TESTA** et la **BOUDINADE** le "boulhon de tête" et "eau de boudin"

Vous avez soigneusement tous gardés vos divers jus de cuisson: vous allez voir combien ils vont vous être utiles !

Vous aller pouvoir "far la boudinada" : "[beder"lo festin del tessou](#)" (voir le dîner du cochon) .

Mais il va vous en rester beaucoup . Prenons par exemple du bouillon de cuisson des boudins blancs . Je vous rappelle l'essentiel de la fabrication des "boâtes"de bulhon

Utilisez des "boâtes" bien stérilisées ainsi que leurs bouchons à vis



Ici on utilise du bouillon de boudins blancs et sans boudins éclatés mais marche avec tous les jus de cuisson

Versez vos "boulhons", bien bouillants directement dans des "boâtes", des "cacas", des bocaux (voir des bouteilles avec couvercles à vis pour les "boulhons" exclusivement liquides).

Servez-vous pour les remplir facilement de l' "[entonnoir a sauce de LVC](#)" (Regardez la photo où vous voyez qu'il est fabriqué avec une bouteille de lait à anse en plastique coupée en deux . Vous pouvez déposer la partie "entonnoir" dans le bas de l'ancienne bouteille pour qu'il s'égoutte). Sur la photo de droite on le voit posé dans la casserole qui servait de louche

Essuyer soigneusement le bord du bocal avec un torchon propre ou un morceau de papier-chiffon avant de visser A FOND votre bouchon .

Tous ces contenants bien fermés, remplis de liquide bouillant sont "retournés" au fur et à mesure sur un plan de travail où pourront attendre un jour ou deux au froid .

Vérifiez lorsqu'ils sont froids : si le bouchon ne se dévisse pas : c'est une "semi-conserve"et au frais il attendra que vous l'utilisiez rapidement .

Mais si vous devez l'utiliser beaucoup plus tard, SURTOUT si le jus contient de la viande par précaution stérilisez-les "classiquement" 3 heures. Vous les mettez en même temps que les autres bocaux de viande au fur et à mesure. Ils rempliront les "trous" entre les pots pour assurer le "calage" et vous serez si content(e) de profiter de ces petits "plus" tard !

LA MÊME TECHNIQUE MARCHERA DE MÊME
ABSOLUMENT POUR TOUS VOS "BOULHONS" .

Ils vous serviront alors tant comme base de sauces, que de "boulhons" pour déglacer mais aujourd'hui vous allez en faire

De la **BOUDINADE**

de l' "eau de boudin"

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

Ne riez pas la dite "eau de boudin" est délicieuse et on ne saurait faire une "tuade" sans "boudinade" C'est LA vraie "soupe" qu'on mange une fois par an . Pour un "d'aqui" (d'ici, du pays), c'est LE souvenir d'enfance . Je suis sûre que si Proust avait connu la "boudinade", il l'aurait préféré à sa "Madeleine" ...

Les boudins sont sortis et 1 ou 2 se sont "esclapat"(éclaté) dans le bouillon. Ne regrettez surtout pas: le "jus" sera bien meilleur ... Et puis si il n'y a pas eut de "victimes" de coup de fourchettes intempestifs, vous avez le droit de percer (par accident !!?) les derniers du fond "per lou toupin" (pour le pot) ! Parfois votre "boulhon" (avec le bouillon des boudins noirs en particulier)n'a pas "bonne mine" je sais ... mais certes vous ne regretterez pas le goût

Enlevez le bouquet garni et autre sac de cuisson contenant les condiments et épices en morceaux mais vous pouvez, si vous le souhaitez laisser les légumes qui ont parfumés la cuisson soit entiers, soit passés au mixer-plongeant selon vos goûts .

Remontez l'ébullition et là trois versions pour épaissir le "boulhon":

on le verse sur des "trempes" (tranches de pain rassis ou grillé, bien aillées "dessus-dessous") . Cette méthode est la plus connue dans notre coin ... et c'est tout à fait typique

on y cuit des pâtes, genre vermicelle ou autres petites pâtes

on y cuit du riz (voir une autre céréale selon les goûts de la cuisinière . Ici on adorait en particulier le tapioca et autres "perles du Japon")

La "capmestra" (maîtresse de maison) apportera la "boudinade" dans sa plus grande soupière avec la cassa (louche) que "ten dresch didins" (qui tient debout dedans)! Surtout servez si possible dans des écuelles de terre ... au moins des assiettes creuses et prévoyez le vin rouge de qualité qui va accompagner votre repas et surtout vos convives vont faire "chabrot"!!!

Chabrot ? dans le fond de l'écuelle bien chaude on laisse quelques cuillères de soupe bien chaude et on verse du vin !!. C'est affreux d'aspect mais si bon paraît-il!! Alors goûtez si vous le pouvez : vous ne pourrez pas " y revenir" car ça ne se fait que dans l'écuelle et la soupe chaudes

Si, comme moi, vous êtes allergique à l'alcool, prévoyez un replis stratégique; côté cuisine, côté jardin ou allez chercher du bois pour le feu car l'odeur "sui generis est des plus "prenante"!

NB : Vous pourrez garder sans problème en "cacas", en "boâtes" votre boudinade MAIS que le boulhon, pas avec les pâtes, céréales etc ...Et je vous rappelle cuisson heures

Il y a encore des tas de choses qui vont se faire avec ce sang.. mais si vous ne pouvez tout faire aujourd'hui, sachez que vous pourrez encore cuisiner le sang demain matin pourvu qu'il soit gardé dans votre frigo réglé bien froid

Et puis vous pouvez en garder dans des petits pots de plastique souple (ils supporteront le "gonflement" du sang en train de geler) .Vous laissez un peu de place sous le couvercle étanche (toujours pour cette dilatation pendant la congélation) et vous les retrouverez dans le congélateur ... quand bon vous semblera .

ATTENTION ne surtout pas décongeler en urgence dans l'eau chaude ou au FAO : ça cuirait !!! Laissez pour une fois dégeler tranquillement au frigo, puis dans la glacière : bonne surprise vous pourrez l'utiliser sans problème comme du frais

MAIS garde-en donc un peu pour **LA SANGUETTA**

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

Vous avez gardé un peu de sang et du "sagin" frais alors AU DERNIER MOMENT .
vous préparerez la "sanguetta" juste quand vous allez la servir : elle n'attend pas , ne se réchauffe pas et ne se garde même que très mal au congélateur même "sous vide": elle devient "caoutchouteuse" et sans attrait aucun

Mais vous avez tout sous la main

Quand le "sagin" (saindoux)est brûlant (mais pas brûlé :ça fume et ça sent mauvais ... et c'est mauvais et pour le goût , et pour la santé !), précipitez-y vite des petits lardons qui fondent aussitôt pour accueillir vos oignons et vos aulx, bien "piqués" en petits cubes , poivrez avec du piquant LVC , un rien de poudre de Perlimpimpin bien dosée , touyez .

Vous pouvez ajouter, selon la méthode de mémé "Sidonie" , une grosse poignée de chapelure et de persil haché

Brassez énergiquement le sang frais (avec quelques cuillères de crème ou de lait dans certaines "oustals" (mais ce n'est pas obligatoire c'est juste "moins sec") . Versez le tout dans la "padena"(la poêle) . Et baissez le feu dès que ça commence à dorer .

Là deux écoles :

- si vous êtes une championne d'un coup de poignet vous la retournez d'un coup comme une crêpe . Je l'ai vu faire par une mamy qui avait toujours fait cela ... au dessus de sa cuisinière... Vous savez une de ces cuisinières où quand on enlevait les "rounds", et montaient les flammes du bois et les bonnes odeurs de forêt .. Plus vous en enleviez , plus vous pouvez "encastrer" un fond de casserole large . Bien sûr pour la "padena" on enlevait tous les ronds ...;La sanguetta s'est bien retournée en l'air mais la dame fut moins rapide pour remettre la poêle en place que la sanguetta pour redescendre ce jour-là Et nous ne mangeâmes qu'une demi sanquette , le reste brûlant sur les bûches avec de bonnes odeurs d'abord puis avec une fumée noire et aussi odorante que du goudron étendu par les cantonniers!

- sinon utilisez la méthode LVC , prudente, vous posez un plat sur la poêle, vous retournez le tout et vous ré glissez le tout dans la poêle pour dorer l'autre face : c'est la "sanguetta", la "sanguette".

Ici elle est souvent l' "en-cas" de dix heures, ce petit casse-croûte qui coupe la matinée de travail . Cette "sanguette" est à manger bien fraîche cuite car elle ne supporte pas la conservation ... et puis ça ne serait pas pareil . Mais je ne me fais pas de soucis : si vous la goûtez il n'y aura pas de restes ! On la déguste avec une jolie salade de légumes mêlées de vos tomates . Sinon fi de ces tomates venues des serres de Hollande ou d'ailleurs qui sont aussi insipides que calibrées !

Vous voila à la tête de choses délicieuses qui vous ont donné bien du travail mais reconnaissez que ça vaut la peine de faire sa fête au tessou car, comme dirait un banquier sérieux : "vous aurez vos "retour sur investissement"

"Al cop que ven" (A la prochaine fois)!