



CUISINAR LOU TESSOU AQUI

“CHAIR A SAUCISSES” et DES “SALSSISSOTES” “chair à saucisses” et des “saucisses ”

Je pars du principe que vous avez déjà découvert les premières fiches du Tessou en particulier la fiche LVC de “**TRI DES VIANDES**” ainsi que les “**TRULETS la boyauderie**”. Donc les ingrédients basiques étant prêts, il ne vous suffira d’ajouter quelques ingrédients idoines pour fabriquer mille délicieuses choses . Sinon demandez à votre charcutier et vous trouverez le nécessaire auprès de lui

POUR UNE CHAIR Á SAUCISSES “CLASSIQUE”

INGRÉDIENTS:

viandes maigres mais pas trop : il faut du gras pour que ce soit suffisamment moelleux
oignons et aulx herbes parfumées du jardin(note 5)
des clous de girofle de la muscade .
Poudre de Perlimpimpin piquant LVC
et autres épices de votre choix

NB Proportions classiques de 15 à 18 grs de sel pour 4 à 5 grs de poivre pour les “avec sel”
mais **pour les “sans sel”** , corsez les autres épices et condiments et bien sûr vous oubliez le sel

MÉTHODE:

PRÉPARATION DE LA CHAIR Á SAUCISSE : LA PORCALHA :

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 main”: la viande est certes plus “mâchée” qu’à la main, mais elle est déjà moins “échauffée” qu’à la machine électrique

Évidemment 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**

Maintenant la viande est hachée :

pour les “sans” ignorez le sel et corsez avec vos épices et condiments possibles . Même proportion de poivre certes mais oubliez le sel : maximum absolu 10 grs de sel pour 5 grs de poivre pour les choses destinées au séchage . Sinon pas de sel mais des épices à conjuguer judicieusement en fonction de l’usage ultérieur

Pour les “avec sel”, vous pouvez à ce niveau assaisonner à votre goût . Je vous rappelle les proportions classiques de 15 à 18 grs de sel pour 4 à 5 grs de poivre pour les “avec sel” par kilo de viande.

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

LE TRUC : testez votre mélange cuit dans votre “**potiot à tester**” ou votre “**cuillère à tester**” de LVC . Cela vous permettra de vérifier le goût réel après cuisson et d'éventuellement corriger les assaisonnements

CHAIR A SAUCISSE “fine”

Poussez carrément plus loin et hachez chair et gras plus fin . La “pâte” obtenue , additionnée selon les recettes idoines vous permettra de faire les terrines , pâtés et autres farces .

Sachez si vous devez congeler vos farces il est préférable de garder la chair à saucisses sans épices, ni autres (pas d'oeufs, pain , lait etc). Vous les ajoutez au moment d'utiliser vos farces fines : double effet elles seront plus goûteuses (car la “base” sera mieux conservée) et en plus au dernier moment vous pourrez utiliser cette chair à saucisses “pure” pour la transformer selon vos besoins, crépinettes, terrines (pensez à ce copain qui va vous rapporter de la chasse faisane ou chevreuil à la saison) ou qui transformera votre vieille poule en somptueuse “polla al oule”(pot au pot) qu'accompagne une magnifique “mique”

A partir de là plusieurs solutions :

LE PLUS SIMPLE DES USAGES LES FARCES et les “FARÇOUS”

LES FARCES

Vous avez dans les mains maintenant de la chair à saucisse basique . Si vous l'utilisez pour faire des “farces” pour des tomates, des petits légumes à la Provençale, la farce d'un poulet, d'un rôti etc il suffira de lui ajouter soit un hachis d'herbes; de légumes, des oeufs, du pain ou de la chapelure trempée de lait ou de bouillon, du foie, de la volaille, une autre viande etc etcVous mélangez uniformément et vous remplissez l'objet à farcir .

ATTENTION tenez compte de deux faits opposés :

si vous avez utilisé des produits qui “gonflent” en cuisant (pain trempé, farine etc...) qui vont faire “gonfler” la farce : dans ce cas ne pas trop tasser !

si au contraire la farce contient beaucoup de “jus” qui va s'évaporer en cuisant il faudra bien tasser pour ne pas avoir un “vide” autour d'une farce tassée au milieu

ASTUCE Vous pouvez faire des paquets “sous-vide” de farce pour les garder quelques jours au frigo pour un usage rapide . bien sûr, mis au congélateur vos farces attendront des usages ultérieurs sans problème mais dans ce cas vous ne mettez pas crème, oeufs ou pain trempé dans le lait dans la farce congelée : risque d'un goût de “rance” dans la durée

LES FARÇOUS

Une “spécialité” de notre région qui a bien des versions. La base est bien sûr de la chair à saucisses et puis vous ajouterez des légumes précuits (les plus connus le “vert” des bettes-cardes, des épinards, un mélange de légumes , etc

Formez des boulettes bien tassées, roulées dans vos mains. Vous les roulez dans de la farine (voir de la chapelure) et faites cuire dans ... du bon saindoux bien sûr , de la graisse de canard ou d'oie . A éviter ?? le beurre pas local !

Les farçous s'accompagnent de vos légumes favoris et pensez à leur adjoindre une sauce bien relevée ou bien douce au contraire si vous les mariez avec des légumes au goût marqué

NB Bien entendu vous pouvez mettre vos “farçous” sous-vide quelques jours au frigo. Il vaut mieux dans ce cas ne pas les fariner ni les couvrir de panure : juste un peu pour qu'ils ne se “collent” pas dans le sac.

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

Vous les “enfarinez” au dernier moment lors de l’utilisation seulement . De même vous pouvez les conserver ainsi congelés sans aucun problème de délais

LE PÂTE DE CAMPAGNE : “LO PASTA CAMPESTRE”

Maintenant que vous avez préparé la chair à saucisses de base : vous allez pouvoir fabriquer entre autres bonnes choses les “pastas”

Tout simple. Vérifiez l’assaisonnement lui aussi basique mais ici juste sel (pas pour les sans bien entendu!!) + poivre . Éventuellement un peu d’épices dit “Rabelais” qui plait beaucoup ici . Comme c’est “salé” à oublier pour les “sans sel” . Mais pour tous vous pouvez utiliser Poudre de Perlimpimpin + piquant LVC

Dans certaines oustals on ajoute de l’ail voir de l’oignon “piqués” (pillés très très fins) voir parfois un rien de persil mais ce n’est pas obligatoire

Mettez du mélange bien tassé dans des terrines de porcelaine avec couvercle . Vous pouvez ajoutez dessus une tranche de lard fine qui protégera la “croûte” du pâté lors de la cuisson et qui maintiendra du moelleux dans la viande

CUISSON : classique en terrine :

Vous pouvez “luter” les couvercles avec de la pâte à pain ou simplement emballer vos terrines dans du papier alu . Rangez vos terrines dans une lèche-frite pleine d’eau chaude et enfournez à four moyen . La durée de cuisson dépend de la grandeur et donc de l’épaisseur de vos pâtés . Au bout d’une heure en moyenne regardez : avec une aiguille à trousser la volaille (une brochette en bambou marchera bien à défaut) si il n’y a plus de jus rose qui sort : c’est cuit . Certes il faut que ce soit cuit à coeur (c’est du cochon) mais un excès de cuisson dessécherait la chair et ce serait trop sec.... voir pas bon !

Pour garder quelques jours vos terrines au frais, verser “à couvert” de la bonne graisse fine. Le gras isolera votre pâté de l’air donc de l’oxydation et il se conservera ainsi bien fermé au frigo assez longtemps : Il se “bonifiera” même et goûtez-le au bout de 2, 3 jours : il se sera “fait” et il sera à son “sumum”!

cuisson stérilisée:

Tassez bien la chair assaisonnée dans vos petits potiets (à couvercle à vis ou autre “cacas” type “boâtes” avec caoutchouc ou autre Familia Wiss) afin qu’il ne reste pas de bulle d’air dans la chair. Cela formerait des “trous” et donc des “zones” moins bonnes lors de la découpe.

Mettez une petite feuille de laurier sur chaque pot et essuyez soigneusement le bord . Vissez soigneusement le couvercle. Vous les ferez stériliser comme d’habitude (voir la fiche stérilisations de LVC) . **STÉRILISATION DE 3 HEURES** et vous aurez ainsi une réserve pour toute l’année

UTILISATIONS

Sandwichs, tartines et autres cuisinées, et bien sûr un excellent pâté sur un plateau de charcuterie classique

Une recette surprise d’hiver ?? Tartinez une crêpe, un berk , une “pascajon” avec du pâté de campagne. Ajoutez une ratatouille ou autre légumes de votre choix, assaisonnez, saupoudrez d’un peu de râpé “tonique” assorti ou d’une grosse cuillère de fromage frais , fermez “lou pascajon” et enfournez dans un four chaud, ou chauffez dans une poêle en retournant à mi-cuisson

LES FRICANDEAUX

Toujours avec de la chair à saucisse “classique” , poivre (sel ??) ail et un peu de persil voir d’ail, de l’échalote ou/et d’oignon . Bien mélanger . voir au dessus

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

Faites tremper quelques instants de la crépine ”(la “toile”, la “crépine”, le péritoine du cochon) dans une eau tiède pour la “détendre” .

Formez une boule de chair bien dense. Roulez-la dans de la “crespina” et rangez vos petits “coussins” soigneusement l’un à côté de l’autre dans un plat à four profond

Enfournez à four moyen (idéalement dans un four à pain après le pain). Laissez bien dorer et servez bien froids vos fricandeaux avec des tartines de pain de campagne bien grillées, et quelques “cornichoues” LVC... peut-être une petite “fromagée LVC” bien aillée en plus? le tout sur une table au jardin sous l’aubépine en fleurs : du bonheur dans l’assiette

CONSERVATION

Mangez les frais c’est le “top” mais vous pouvez les congeler-les “sous vide”. Mais ne les mettez pas “sous la graisse” ils deviennent mous et sans caractère .

LES “CAILLETES”

Il existe plein de variantes de ces “cailletes” mais l’essentiel de leurs variantes (des “provençales” aux aveyronnaises”) varient en fonction des richesses du potager au moment des fabrications . Mais le plus souvent il s’agit de légumes verts de saison (verts de bettes, épinards, choux divers, salades diverses dont une version plaisante à base de pissenlits!!) et testez votre recette à vous

Avec une chair plus ou moins finement hachée selon les goûts ; “fourrez-les” avec des “buons herbas”, des légumes verts étuvés ou des châtaignes cuites . Elles sont soigneusement “bordées” dans de la “crespina” (la “toile”, la “crépine”, le péritoine du cochon) . puis rangez vos petits “coussins” soigneusement l’un à côté de l’autre dans un plat à four profond et versez un peu de “boulhon” (ou d’un gentil vin doux) dans le fond du plat

Enfournez à four moyen (idéalement dans un four à pain après le pain). Laissez bien dorer mais pas trop : il faut que ce soit cuit certes mais non pas desséché .

SERVICE :

Bien évidemment, bien fraîches sorties au four c’est plus goûteux. Vous pouvez les servir chaudes avec une cuisinée du légume contenu dans la caillette avec par exemple une embeurrée de choux pour des cailletes aux choux , une “écrasée” de châtaignes avec des cailletes aux châtaignes etc .. Toujours chaudes ces cailletes peuvent s’accompagner de classiques pâtes ou de légumes secs ... au besoin avec une bonne sauce d’accompagnement (voir les fiches des sauces de LVC)

Et servez-les bien froides avec toutes les “saladettes” et légumes de votre choix!!!

et si vous les avez confites sous la graisse, vous les accompagnerez à leur sortie du pot graissier de “pommes” (les pommes de terre chez nous) sautées avec quelques “trémoulades”ou “autre campagnols” (champignons) ou posées sur un lit de “pommes boulangères LVC” ou une moelleuse purée de légumes ... voir de patates douces ... Je ne vous dit que ça ! Testez ... et tenez-moi au courant .

CONSERVATION

Bien sûr pas tout à fait cuites vous pourrez les “confire” tout à l’heure “sous la graisse”.

Bien sûr pour une conservation plus moderne et plus longue on peut les mettre pour quelques jours au frigo, voir pour plusieurs mois au congélateur “sous vide” comme d’habitude . Le résultat est certes plus “sec” mais si vous les avez fait juste griller avant leur aventure polaire elles seront aussi plus “régime” pour les “sans gras” c’est évident !

LE TRUC : testez votre mélange cuit dans votre “**potiot à tester**” ou votre “**cuillère à tester**” de LVC . Cela vous permettra de vérifier le goût réel après cuisson et d’éventuellement corriger les assaisonnements

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

LES SAUCISSES et leurs variations

Le "SALCISSAT A COSSER" : le SAUCISSON A CUIRE

TECHNIQUE DE BASE :

Préparez le morceau de boyau d'une bonne longueur . Nouer une première fois puis écarter le bout de boyau pour pouvoir croiser la ficelle pour la nouer en croix . C'est indispensable pour qu'à la cuisson le noeud ne se défasse pas sous la pression de la chair dans la boyau qui se contracte

REMPLEISSAGE: TRÈS FACILE

Enfilez le boyau comme une chaussette sur un gros entonnoir si vous n'avez pas de machine et armez vous d'un poussoir de bonne taille pour pousser la chair partout. C'est la méthode de base mais c'est pas très aisé ni aussi régulier que sur la machine.

Inversement si vous avez par chance hérité (ou acheté aux puces) un hachoir à main il y a un "embuc" un "embauchoir" dessus . Vous enlevez la rondelle de coupe et vous remettez l'"embuc" à la place . Serrez correctement la rondelle pour être sûr que rien ne bougera lorsque la viande sera poussée par la vis sans fin de la machine.

A la fin, prévoyez suffisamment de longueur pour pouvoir nouer facilement la ficelle . Même technique que pour le premier bout : Nouer la ficelle en croix

Si dans la chair à saucisse on a ajouté des légumes hachés, des herbes et autres condiments au choix, etc .. Comme il est gros, il ne présente pas de problème pour sa confection. La chair à saucisse s'"entonne"(s'enfile) toute seule dans le boyau mais attention à bien "pousser" la viande "dans les coins" pour que la "pression" dans le boyau soit bien régulière.

On peut aussi varier les épices : par exemple en ajoutant suffisamment de "pimenton de la verra" espagnol : vous aurez une bonne base pour un genre de "chorizo" que vous ferez "sécher" avant de le cuisiner . Mais dans ce cas ne coupez pas la viande à la machine (ou du moins pas tout) car des morceaux plus gros seront indispensables pour un bon goût et une belle présentation

Le saucisson à cuire va cuire bien "enterré" dans un bouillon ou ses légumes à couvert . Donc il pourra être "serré" dans son boyau qui "rétrécira" autour de lui au fur et à mesure de la cuisson, lui gardant une farce et une forme impeccable

UTILISATIONS

On entonne dans du gros boyau . et là deux solutions :

On fait "pré-sécher"(si on a salé) ,"penchat"(pendu) sur le "pentchadou" accroché au plafond A SURVEILLEZ de près car pour les "sans sel" ça ne "tiendra" pas . Dès que le "saucisson à cuire" est un peu sec, le mettre tout de suite "sous-vide", au moins au frigo pour une consommation rapide, voir au congélateur pour une consommation ultérieure

On peut les cuire tout de suite "au bouillon" à "pitchoun foc" (à petite feu) .Ajoutez beaucoup d'épices et de "persillade LVC" bien aillée à la chair et vous aurez de délicieux saucissons cuits à manger chaud dans des lentilles, dans une garbure etc .. ou bien "niché" dans une brioche . Ajoutez donc quelques "mendiants" grillés ou des pistaches dans la "farce" et, froids, ils seront divins

NB : Voyez donc en fin de fiche des "crépinettes de LVC" : l'astet de Najac, le "murson (ou murçon) et autres "bouyettes"

Mais TOUJOURS bien "enterrer" le saucisson dans son élément de cuisson pour une température identique partout sinon ils' "esclatent", il éclate

ASTUCE :Vous pouvez les entourer de film étirable pour les empêcher d'éclater éventuellement dans un bouillon trop chaud . .

CONSERVATION

Au congélateur "sous vide", ils dormiront tranquilles (cuits ou crus) et mettez-lez alors *tout congelés* dans la marmite : ils risquent de moins éclater car le "jus" aura la même température autour !!

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

Les saucisses : les salsissats"

Si nombreuses, des plus classiques aux plus "exotiques", une infinie variété qui permet souvent aux "sans sel" ou aux "sans gras" de partager des repas goûteux avec leurs commensaux. En mettant dans la "porcalha" (chair à saucisses) plus ou moins de divers "ajouts" très goûteux on obtient des produits festifs et très agréables même "sans sel"!

Vous avez le choix d'abord de diverses "porcalha" , de la "chair" de la classique Toulouse (traditionnellement coupée au couteau et donc "à gros grains") aux Strasbourg et Cie à la "pâte" (mixée au maximum,) de la 100% porc avec juste sel? et poivre (toujours notre chère Toulouse) aux soubressades basques (aux poivrons et piment d'Espelette), aux figatelli corses (avec du foie qui peut être même du foie de chevreau ... et c'est somptueux), des "diots" et autres saucisses au chou, aux saucisses slaves aux céréales , bref mille bonnes choses dans lesquelles, dans l'ensemble, on peut ne pas mettre de sel .

Ce qui, pour vous les "sans sel" , vous m'en conviendrez, est quelque chose d' "épatant"

Un petit "bémol", les **versions "séchées" sont interdites aux "sans sel"** :
la viande ne sécherait pas mais "tournerait" et risquerait même d'être toxique .

RÈGLE GÉNÉRALE

contrairement aux saucissons cuits

:NE PAS TROP "TRISSAR" **

** trissar = empiler , tasser, remplir à fond

LA CHAIR DANS LES BOYAUX

ILS RISQUERAIENT D'ÉCLATER A LA CUISSON

MÊME SI VOUS LES PERCEZ AVEC UNE AIGUILLE AVANT CUISSON

La "vraie" saucisse : LA TOULOUSE

RETROUVEZ LA FICHE "SALCISSAT DE TOLOSA".

RAPPEL

La "classique" Toulouse , la "seule", la vraie, la favorite de "cher hibou", un chef d'oeuvre de simplicité et un sommet du parfum vrai

Préparez de la "porcalha" (chair à saucisses) pas hachée trop fin . Pensez qu'à l'origine c'était de la viande hachée au couteau donc pas "hachée" mais **coupée**

Un truc ??? Ajoutez donc dans votre "porcalha" quelques morceaux coupés à la main au couteau. Mélangez en même temps que les épices . Vous verrez votre saucisse sera tellement plus "vivante"

Rien à voir avec la viande hachée à la machine électrique, à la rigueur utilisez plutôt un des vieux hachoirs à main que vous trouverez pour 5 francs six sous (pardon 5 euros six cents!) chez n'importe quel brocanteur ou sur les vide-grenier d' "aqui"! Utilisez dans ce cas la rondelle avec les plus gros trous ça sera déjà beaucoup moins "chauffé" que dans le hachoir électrique

Juste poivre + sel ??? et un rien de "Rabelais" comme seuls épices selon la tradition.

Bien mélanger et "entonner" avec l' "embuc" sur la machine (voir au dessus l'embossage du saucisson à cuire) dans du boyau moyen bien rincé à l'eau tiède à l'intérieur; Celui, de votre honnête cochon? bien frais sera parfait : vous aurez la bonne taille et le bon goût .

Bien sûr, si vous n'avez que du boyau industriel en saumure, revoyez la fiche des "budels"
Essayez de le laisser tremper au minimum 24 heures (à renouveler une ou deux fois) dans de l'eau tiède (attention pas trop chaude ça le "cuirait" et il éclaterait lors du remplissage).

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

Rincez avec une bonne eau de vie en la "soufflant" à l'intérieur du boyau . Si, comme moi vous êtes allergique à l'alcool, trouvez un "accessor". Vous offrirez un petit verre de votre excellente gniole pour l'encourager et le remercier . Je crois que vous n'aurez aucun problème si il sait qu'il aura le droit de tester ... et déguster votre production

ASTUCE

Pour éviter l'éclatement de la saucisse très fraîche sur le grill il y a un "truc"

1 bien classique: la percer en tous sens avec une aiguille (voir la fiche LVC "**chapeau l'épingle**")

2 un truc LVC : plongez-la bien percée dans du "boulhon" bien bouillant, puis égouttez sur un torchon (ou du papier-chiffon) . Séchez-la bien avant de la mettre sur le grill pour que ça ne "jute" pas

PRÉCAUTIONS ET CONSERVATIONS

Toutes les "saucisses" à chair à saucisse moyenne seront "entonnées" (remplies avec un "embuc", un "entonnoir") dans les "budels" de votre choix . Ne prenez des gros boyaux que pour des saucisses que vous destinez à une cuisson "enterrée" dans des légumes, des choux, du bouillon etc avec une cuisson lente et longue .

De même toutes les "saucisses" supportent très bien la stérilisation en bocaux mais sont un peu fades . Inversement , elles sont divines confites sous la graisse mais ATTENTION: consommation rapide car ces "confits" sont fragiles et ne supportent pas la chaleur

Dans tous les cas, conservées "sous-vide" elles attendront quelques jours au frigo et ... des mois dans le congélateur . Il ne faut pas trop les garder car elles perdraient leur goût ... mais je ne me fais pas de souci, vous risquez plutôt d'en manquer pour vos barbecue d'été !

UTILISATIONS

Bien sûr grillée toute fraîche c'est le "Graal gastronomique" dirait le "vieux hibou" surtout si vous la servez avec des PDT sarladaises, dans un vrais "cassoulet" ou une garbure . Elle aime aussi quelques PDT mode LVC, une vraie purée de pois cassés, une vraie ratatouille en été, les légumes verts, tous les légumes secs en hiver (exemple des tarbais cuisinés avec une vraie "grass", des lentilles etc...) Et testez avec vos légumes favoris à vous Tout cela est très bien!!

Refroidie? c'est la reine du sandwich ou du pique-nique, de la salade charcutière et en petits cubes pour un apéro , etc elle est tout aussi géniale

ASTUCE

Pour la "Tolosa" qui comporte du sel, vous pouvez la faire sécher au frais et hors de portée des insectes sur le penchadou", enroulée "lâchement" autour de ce dernier : elle devient la "saucisse à la barre", une version d'aqui que les "Doudou" s gourmands adoreront tester le matin ... pas par gourmandise bien sûr juste pour vérifier qu'elle est "just al punt", juste à point

Dans ce cas testez en des morceaux bien revenus dans la "sagine" et cassez des oeufs dessus : les anglais pourront toujours vous parler de leur "bacon" c'est autrement "boun"!!!

QUELQUES AUTRES SAUCISSES L V C

Citons quand même quelques unes de ces merveilles que vous allez confectionner avec votre cochon :

NB chacune de ces recettes fera l'objet d'une fiche particulière que je vous ferais au fur et à mesure que mes yeux et mes mains me le permettront ...

LA SAUCISSE AUX HERBES

RETROUVEZ LA FICHE "**SALCISSA ALS BONASERBAS**" voir aussi "**SALCISSAT DE TOLOSA**".

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

Des “CHIPOLATAs” en mode LVC

Le TRUC : ce type de saucisse est très fine pour une cuisson grillée très rapide . Problème nos cochons sont gourmands donc ils ont de gros boyaux !!! Il vous faudra recourir à du “boyau-de-chat”, en fait du boyau de mouton que vous trouverez salé auprès de votre charcutier (en dehors des saisons pour l’agneau). Dans ce cas mêmes techniques et précautions que pour l’utilisation des boyaux “industriels” voir au dessus . Vous pourrez trouver aussi chez lui, du “faux boyau”, qui est comestible et ... soyons honnête est bien plus facile à utiliser que le vrai qui est fragile .

Ce qui compte dans ce cas c’est la chair contenue , la “porcalha” qui sera hachée plus fin. Forcément il faut pouvoir l’enfiler dans de petits boyaux !

La chair à saucisse sera corsée car vous allez faire infuser dans du vin de qualité (rouge pour un côté plus rustique, blanc voir Muscat pour une version plus “fine”) de l’ail, de l’échalote, un peu de ciboulette et de persil .Laissez mijoter à feu doux et se concentrer votre liquide Filtrez le concentré obtenu et mélangez-le intimement avec votre “porcalha” . Rectifiez l’assaisonnement avec vos épices

Bien mélanger et “entonner” avec l’ “**embuc**” fin sur la machine (voir au dessus l’embossage du saucisson à cuire) **dans du boyau tiédi** dans de l’eau tiède .

LE TRUC : testez votre mélange cuit dans votre “**potiot à testar**” ou votre “**cuillère à testar**” de LVC . Cela vous permettra de vérifier le goût réel après cuisson et d’éventuellement corriger les assaisonnements

ASTUCE

Pour éviter l’éclatement de la saucisse très fraîche sur le grill, plongez-la bien percée dans du “boulhon” bien bouillant, puis égouttez sur un torchon (ou du papier-chiffon) . Séchez-la bien avant de la mettre sur le grill ou sous la grill du four, posée sur une grille : l’excédent de “jus” coulera dans le plat dessous ... et vous aurez même une bonne sauce !

CONSERVATIONS

Pas “terribles” confites “sous la graisse”, elles se conservent bien au frigo quelques jours “sous-vide”.

De même, elles attendront des mois dans le congélateur . Au moment de vous en servir , “décongelez-les dans le FAO dans leur sac de conservation . Ainsi “précuites” tout le tour à même température elles n’ont plus qu’à dorer en surface dans la poêle ou sur le grill et n’auront pas le temps de “sécher”

LA SAUCISSE AUX CHÂTAIGNES

RETROUVEZ LA FICHE “**SALCISSA ALS BONASERBAS**” voir aussi “**SALCISSAT DE TOLOSA** ”.

Préparez de la “porcalha” (chair à saucisses) voir la fiche au-dessus + vos épices habituelles (piquant LVC et poudre de Perlimpimpin (avec plus de baies de genièvre, de cannelle et de noix de muscade que d’habitude)

Faites pré-cuire les châtaignes et les éplucher soigneusement . Les laisser mariner dans du lait avec un assaisonnement au goût jusqu’au moment où vous allez les utiliser . Bien les “essorer”(panier à salade ou torchon de coton)

Bien malaxer avec vos mains votre chair à saucisse avec les épices . Au besoin vous utiliserez votre “**potiot à testar**” ou votre “**cuillère à testar**” de LVC . Cela vous permettra de vérifier le goût réel après cuisson et d’éventuellement corriger les assaisonnements

Ajoutez vos châtaignes, toujours à la main pour ne pas trop les écraser : vous ne faites pas de la saucisse à la purée de marron!!

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

Pensez que les châtaignes vont considérablement “adoucir” la “porcalha”, vous pouvez bien sûr re-tester votre farce avant “d’entonner”, de “remplir” vos saucisses

Bien mélanger et “entonner” avec l’ “embuc” sur la machine dans du boyau de votre tessou bien rincé au vin doux tiède (voir au jus de pommes tiède si il y a des enfants ou si vous êtes allergique à l’alcool).

Pour du boyau industriel en saumure, revoyez la fiche des “budels” et préparez-les suffisamment à l’avance pour qu’ils soient de meilleur goût

ASTUCE

Pour éviter l’éclatement de la saucisse très fraîche sur le grill, plongez-la bien percée dans du “boulhon” bien bouillant, puis égouttez sur un torchon (ou du papier-chiffon) . Séchez-la bien avant de la mettre sur le grill ou sous la grill du four, posée sur une grille : l’excédent de “jus” coulera dans le plat dessous ... et vous aurez même une bonne sauce !

CONSERVATION

Marchent très bien confites “sous la graisse” mais à utiliser rapidement car elles sont fragiles lors des changements de température et ont tendance à “rancir”, voir à “virer” très vite ce qui est logique puisqu’elles ont plein de “sucres”

Elles se conservent bien au frigo quelques jours “sous-vide” mais pas trop longtemps . Inversement, elles attendront des mois dans le congélateur .

SERVICE ET UTILISATIONS

Grillées fraîches à la poêle ou au grill, elles sont superbes bien sûr avec des châtaignes persillées et testez-les avec une compotée de potimarron ou une purée de patates douces .

Pour les “congelées”, au moment de vous en servir , “décongelez-les dans le FAO dans leur sac de conservation . Ainsi “précuites” à température identique dans tout le sac, elles n’éclatent pas et n’ont plus qu’à dorer en surface. Dans la poêle ou sur le grill elles n’auront pas le temps de “sécher”

LA SAUCISSE AUX CHOUX

RETROUVEZ LA FICHE “**SALCISSA ALS BONASERBAS**” voir aussi “**SALCISSAT DE TOLOSA** ”.

Préparez de la “porcalha” (chair à saucisses) voir la fiche au-dessus et assaisonnez de vos épices habituelles (piquant LVC et poudre de Perlimpimpin (avec plus de baies de genièvre, de l’estragon sec en poudre voir une pincée d’anis, du cumin voir de la cardamome si vous l’aimez)

Hachez le chou (**quel chou???)de votre choix en filaments bien fins (type “choucroute) .Faites “blanchir” le chou à l’eau bouillante et l’égoutter en le serrant dans un torchon.

Version “urgence” ? Mettre quelques gouttes d’eau au fond d’une jatte y verser le chou haché, couvrir d’un film étirable et quelques minutes au FAO . Le chou a considérablement réduit . L’égoutter à fond

Version gastronomique ?? Faites “fondre” le chou dans de la sagine avec des filaments d’oignons. Faire dorer et ajouter un peu de bon “bulhon” . Laissez “étuver” longuement jusqu’à complète évaporation.

Bien malaxer avec vos mains votre chair à saucisse avec les épices + le chou cuit . Au besoin vous utiliserez votre “**potiot à tester**” ou votre “**cuillère à tester**” de LVC pour vérifier voir corriger les assaisonnements .

Vous vous rappelez ma formule : on peut toujours ajouter des épices, jamais en enlever !

CONSERVATION

Elles se conservent mal au frigo et vous la consommerez très vite, au plus trois jours “sous-vide” Inversement, elles attendront des mois dans le congélateur .

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

SERVICE ET UTILISATIONS

Grillées fraîches à la poêle ou au grill, elles sont superbes bien sûr avec une embeurrée de choux, une crème Du Barry . Très sympathiques avec une vraie purée ou des pommes de terre mode LVC

Pour les "congelées", au moment de vous en servir , "décongelez-les dans le FAO dans leur sac de conservation . Ainsi elles ont moins tendance à ne plus éclater. Vous les dorerez dans la poêle ou sur le grill : elles n'auront pas le temps de "sécher"

NOTE (**quel chou???) Vous pouvez utiliser divers choux, des "frisés" aux "cabus", des "pommés" classiques, mais pensez aussi aux choux noirs d'Italie, au "caldo verde" des portugais, sachez qu'il existe des "versions" au chou rouge, avec des choux de Bruxelles, avec les choux de Chine.

Mais évitez les choux fleurs, brocolis, et autres romanesco que vous réserverez comme légumes d'accompagnement

LA SAUCISSE AU VIN (Diots de Savoie)

RETROUVEZ LA FICHE "**SALCISSA ALS BONASERBAS**" voir aussi "**SALCISSAT DE TOLOSA**" ainsi que celle de la "**MARMADA**",(le "fromage de tête")

Préparez de la "porcalha" (chair à saucisses) voir la fiche plus haut

Préparez à peu près le quart de "marmada"(voir la fiche "**Carabiscol Mr lou TESSOU**") de votre volume de "porcalha" (chair à saucisses)

Certaines saucisses au vin comportent un peu de foie: Dans ce cas hachez-le très fin et ne l'ajouter que peu à peu dans votre "farce" pour ne pas risquer d'en avoir trop mis dans votre farce : vous ne pourriez pas en retirer!

Préparez vos épices habituelles (piquant LVC et poudre de Perlimpimpin (avec en plus de baies roses et de noix de muscade que d'habitude) .

Rincez des raisins secs blancs .Faites-les gonfler dans du bon vin de Savoie si possible, voir un très bon vin rouge charpenté : la saucisse sera plus colorée . Ajoutez vos épices et faites "gorgouler" le tout à feu doux jusqu'à une forte concentration . Filtrer ce jus

Bien malaxer avec vos mains votre chair à saucisse "classique", votre "marmada" *hachée fine* avec les épices .Ajoutez votre vin cuit . A ce niveau ajouter votre "purée" de foie. Vérifiez vos assaisonnements . Vérifiez avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuillère à tester**" de LVC de goût de votre préparation . Cela vous permettra de vérifier le goût réel après cuisson et d'éventuellement corriger les assaisonnements

Vous obtenez une "farce" assez moelleuse que vous "entonnez"dans vos boyaux comme d'habitude avec la machine équipée de son "embuc". Laissez reposer et se "ressuyer"un jour ou deux vos saucisses sur (et sous) un linge au frais pour que le boyau sèche et se "durcisse" un peu

A consommer dans une potée, une choucroute, en ragoûts et autres bonne cuisinée fraîches . Grillées elles adoreront les lentilles, les haricots, les fèves et autres légumes secs

VERSION FUMÉE : Vous les faites cuire doucement dans un "boulhon" bien bien corsé à "pitchoun foc" (à petit feu). Lorsqu'elles seront presque cuites, vous allez les mettre dans votre "fumoir de LVC (voir les fiches de LVC "**le fumoir de LVC**" et "**SAURRISERIE LVC**") .

Vous les ferez "fumer" doucement le temps de leur donner le parfum de fumée (une petite nuit au four à 60°. Puis vous les mettrez sécher au "penchadou" jusqu'à une juste fermeté . Trop sec ce ne serait pas bon

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

N B Si vos "diots" ne sont pas salés, ATTENTION ils ne se conserveraient pas . Faites les juste "sécher" assez pour les mettre "sous vide"

CONSERVATION

Se "confisent" parfaitement sous la graisse de votre cochon Elles sont fragiles lors des changements de température et ont tendance à "rancir", voir à "virer" très vite ce qui est logique puisqu'elles contiennent des "sucres" donc à consommer rapidement

Elles se conservent bien au frigo quelques jours "sous-vide" mais elles attendront des mois dans le congélateur .

Pour les "salées": Si vous avez réussi à les fumer et à les faire sécher juste à point vous pourrez les garder sous vide . Dans ce cas vous les mettrez en tranches fines sur une salade de pommes de terre et de choux coupé finement

CONSERVATION

Surveillez le séchage sur le "penchadou" car le foie contient beaucoup de sucre et cette saucisse (même salée normalement) prend facilement "la fleur" . Ce n'est pas dramatique

Elles se conservent bien au frigo quelques jours "sous-vide" mais elles attendront des mois dans le congélateur .

Pour les "salées" : Si vous avez réussi à les fumer et à les faire sécher juste à point vous pourrez les garder sous vide . Dans ce cas vous les mettrez en tranches fines sur une salade de pommes de terre et de choux coupé finement

ASTUCE

ne pas trop "trissar"(tasser) les saucisses à cuire fraîches au grill ou à la poêle elles risqueraient d'éclater !

Inversement, celles séchées, voir fumées seront elles bien "embossées" serrées: le boyau se rétrécira" au fur à mesure du séchage de la farce intérieure de la saucisse

LA "SALSISSA AL FETCHE": saucisse de foie (genre de Figatelli corse)

Vous allez revoir la fiche "**FETGISSAT et FETCH SEQUET LVC**" vous y trouverez les "fetgissats" nos saucisses de foie de chez nous, des saucisses sudistes .

Il y a beaucoup de points communs avec les "figatelli" corses, mais nous les utilisons un peu différemment de ceux-ci? Nous la préférons mi-sèches grillées dans la graisse coupées en rondelles . Accompagnées d'oeufs "frits c'est un grand délice de cher "hibou" .

Pensez que votre "fetgissat" à vous n'est pas salée donc **elle ne peut pas sécher** . Elle risquerait de "tourner", voir devenir toxique . Donc n'attendez pas pour vous régaler !!

ASTUCE

ne pas trop "trissar"(tasser) les saucisses à cuire fraîches au grill ou à la poêle elles risqueraient d'éclater !

Inversement, celles qui sont "ressuyées", voir séchées ne risquent rien car le boyau se "rétrécira" au fur à mesure du séchage de la farce intérieure de la saucisse

CONSERVATION

Surveillez le séchage sur le penchadou car le foie contient beaucoup de sucre et cette saucisse (même salée normalement) prend facilement "la fleur" .

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

Ce n'est pas dramatique du tout mais soyez attentif . Le meilleur “truc”? Sentez, goûtez et jetez sans hésiter au moindre doute

Elles se conservent bien au frigo quelques jours “sous-vide” mais elles attendront des mois dans le congélateur .

Pour les “salées” : Si vous avez réussi à les faire sécher, voir les fumer c'est génial . Lorsque vous jugerez qu'elles sont à point” vous pourrez sans problème les conserver “sous vide” au frais .
Si vous voulez les garder ainsi plus longtemps encore, mettez-les dans le congélateur où elles attendront sans souci leur utilisation ultérieure

La “KURKA” : la SAUCISSE HONGROISE

Pour environ 2 kg de saucisses , préparez de la poitrine maigre et autre viande pour environ 1 kg

200 g de foie de porc,	100 g de poumon de porc
300 g de riz rond,	300 g d'orge (note 1)
1 oignon un peu gros	2 gousses d'ail
piquant LVC	poudre de Perlimpimpin(note 3)
paprika s (note 2)	cumin moulu
bouquet garni	lous “budels” de votre tessou

Faire cuire le riz au moins 20 minutes dans une grande quantité d'eau non salée. Il doit rester un peu ferme.. L'égoutter et le laisser refroidir au frais

Cuire l'orge à part pendant 20 à 30 minutes, elle aussi doit rester peu ferme. L'égoutter et la laisser refroidir au frais

Faire revenir les oignons et l'ail macérés quelques heures dans de l'eau fraîche et soigneusement séchés. Lorsque tout est bien fondu les réduire en pulpe avec votre mixer-girafe. Gardez au frais

Faire cuire la viande de porc (au besoin utilisez “**LE SAC DE CUISSON**” de LVC pour pouvoir éventuellement récupérer l'ensemble sans en perdre .

Laissez “gorgouler” doucement pendant 50 minutes dans de l'eau frémissante parfumée d'épices et d'un bouquet garni . Ajouter alors le poumon et le foie et laisser encore mijoter entre 10 et 15 minutes. Les laisser refroidir . Puis hacher bien finement les viandes mais pas de la bouillie quand même : c'est pas de la saucisse “industrielle” mais une préparation familiale

Bien mélanger la chair à saucisse, les deux céréales, les aromates et vos épices. N'hésitez pas à utiliser vos mains : vous “sentirez” mieux le mélange

Utilisez votre “**potiot à tester**” ou votre “**cuillère à tester**” de LVC pour tester le goût de votre préparation . Cela vous permettra après cuisson d'éventuellement corriger l' assaisonnement. Comme toujours, je vous rappelle qu'on peut ajouter des assaisonnements... et on ne peut plus en enlever en cas d'excès!!

Vous obtenez une “farce” assez moelleuse que vous “entonnez” dans vos boyaux comme d'habitude avec la machine équipée de son “embuc” en évitant soigneusement les bulles d'air.

ATTENTION de ne pas trop tasser la farce :le boyau éclaterait à la cuisson

Faire cuire les saucisses pendant 7 à 10 minutes dans de l'eau frémissante. Laissez reposer et se “ressuyer”un jour ou deux vos saucisses sur (et sous) un linge au frais pour que le boyau sèche et se “durcisse” un peu

A consommer dans une potée, dans une goulasch ou autre ragoût : bien “enfouie dans le jus elle risque moins d' “esclapar” mais pensez quand même à la percer (fiche LVC “**chapeau l'épingle**”) comme il faut avant utilisation

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

CONSERVATION :

Elles se conservent bien au frigo quelques jours "sous-vide" mais elles attendront des mois dans le congélateur .

NB : Vous pouvez les congeler avant leur cuisson au bouillon . Vous aurez un "effet-de-frais" en les faisant cuire lors de l'utilisation, toutes congelées dans le bouillon ou la cuisinée utilisée . Pourvu qu'elles soient bien entièrement "immergées" dans le jus ou la sauce elles risquent moins d'éclater

Un "CHORIZO", des SOUBRESSADES et autres "txistorra" mode LVC

Revoyez la fiche LVC : "**CHORIZO et salcissat picante LVC**" . Vous y retrouverez tous les détails des diverses recettes

POUR DES CHORIZOS mode LVC :

Si vous ajoutez des morceaux nettement plus gros dans de gros boyaux , corsez de poivrons et piments vous aurez un honorable "chorizo LVC" que vous pourrez déguster tout frais grillé ou avec des haricots tomates . En plus il supportera "un fumage" ou même un séchage fort agréable .

Enfin votre "chorizo LVC" a même la bonne idée d'être savoureux en "boâtes" et il est compatible avec la congélation sous vide sans problème

POUR DES SOUBRESSADES ou des TXITORRAS mode LVC:

Avec la même "farce" de saucisse, en hachant plus finement votre "porcalha" (chair à saucisses) vous pourrez fabriquer des "soubressades" ou autres "txistorra" à la mode LVC .

Ce type de saucisse est très fine or nos cochons sont gourmands et ont de gros boyaux !!! Il vous faudra trouver chez votre charcutier du boyau de mouton "industriels" (voir la fiche des "budelhs" pour les précautions d'utilisation) . Vous pourrez trouver aussi chez lui, du "faux boyau", qui est comestible et ... soyons honnête est bien plus facile à utiliser que le vrai qui est fragile .

Ce qui compte dans ce cas c'est la chair contenue, la "porcalha" qui sera hachée plus fin: forcément puisqu'il faut pouvoir l'enfiler dans de petits boyaux ! Il vous faudra jouer sur les proportions d'épices et de poivrons

Avec une chair plus fine et avec du boyau plus petit, *en forçant sur les épices et en particulier avec poivrons et piment d'Espelette* vous aurez des sortes de "txistorra" basques

NB Pour les allergiques à l'agneau en utilisant de la "porcalha" vous obtiendrez des sortes de "merguez" en forçant sur le raz el hanout.

CONSERVATION

Surveillez le séchage sur le penchadou pour les gros chorizo : ne rêvez pas s'ils ne sont pas salés ils ne sécheront pas, même si vous les avez "fumés" mode LVC

Inversement, mettez-les sous vide pour les conserver "sous-vide" bien au frigo quelques jours . Ils se conserveront "sous-vide" des mois dans le congélateur .

Pour les "salées" : chorizos, soubressades, txitorras et autres saucisses piquantes elles peuvent se sécher . Vous pouvez même les fumer et à les faire sécher juste à point Ainsi vous pourrez les garder sous vide au frigo . Vous pourrez bien sûr les garder ainsi des mois au congélateur

ASTUCE

ne pas trop "trissar"(tasser) les saucisses à cuire fraîches au grill ou à la poêle elles risqueraient d'éclater !

Inversement, celles séchées, voir fumées seront elles bien "embossées" serrées: le boyau se rétrécira" au fur à mesure du séchage de la farce intérieure de la saucisse

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

Comme les autres produits déjà cités , ces saucisses "fines" supportent très bien la congélation "sous vide" jusqu'aux barbecues d'été ... s'il en reste!

DRÔLES DE MERGUEZ mode LVC

La merguez traditionnelle est bien sûr une "saucisse de mouton" mais j'ai modifiée un peu la formule pour des amis qui détestaient ... voir étaient allergiques au mouton!

Par kilo de "merguez" vous pouvez utiliser directement 1 kilo de "porcalha", mais vous pouvez utiliser un mélange de 1/4 à 3/4 de chair de mouton hachée si vous le pouvez . Les deux viandes contrairement à la tradition, sont parfaitement "miscibles" et s'améliorent même vous le verrez . le mélange est plus moelleux tout en étant plus parfumé que la chair de porc seule . Hachez fin mais pas trop ! Ne faites pas de la purée surtout : c'est de la saucisse ! Pensez qu'à l'origine on hachait au couteau sur une planche !!!

Hachez en pulpe fine 1 ou 2 oignons gros, des gousses d'ail au goût . Ajoutez du piquant LVC renforcé de piment et de paprika fort .

Votre poudre de Perlimpimpin sera renforcée de cumin moulu et surtout de raz el hanout rouge . Ajoutez un peu de poudre de fenouil, voir si vous l'aimez un peu de cumin . Testez le mélange en le goûtant dans votre "**culhier a testar**" (voir fiche LVC) . Prévoyez large car vous ne retrouveriez pas exactement le même parfum s'il vous fallait en refaire . Vous trouverez l'usage d'un excédent pour des tajines ou autres couscous ,

Il vous faudra du boyau de mouton "industriels" (voir la fiche des "budelhs" pour les précautions d'utilisation) voir du "faux boyau", qui est comestible et ... soyons honnête est bien plus facile à utiliser que le vrai qui est fragile. Vous trouverez le tout chez votre charcutier .

Mélangez soigneusement vos viandes hachées et l'ensemble de votre purée de condiments et vos épices bien intimement

Testez le mélange en le goûtant . Utilisez votre "**potiot à testar**" ou votre "**cuillère à testar**" de LVC pour tester le goût de votre préparation . Cela vous permettra après cuisson d'éventuellement corriger l' assaisonnement. Comme toujours, je vous rappelle qu'on peut ajouter des assaisonnements... et on ne peut plus en enlever en cas d'excès!!

"Entonnez" soigneusement la "farce" obtenue dans vos boyaux avec la machine et son "embuc" le plus fin . Attention pas trop serré surtout car lorsque vous allez tordre les boyaux .

Faites trois très longs morceaux de saucisse . Couchez-les côte à côte sur un linge puis tordez-les ensemble tous les 12 à 16 cms selon vos besoins . Ainsi chaque fois vous obtenez trois saucisses de même longueur . A vous de choisir la bonne longueur qui vous va bien .

Évidement chaque fois que vous formez de nouvelles saucisses, cela "tasse" la farce . Donc plus vous voulez faire des petites saucisse, moins il vous faudra tasser la farce ... sinon ça s "esclapat"!

NB Pour les allergiques à l'agneau en utilisant de la "porcalha" pure il vous faudra forcer sur les épices . Vous obtiendrez des sortes de "merguez" en forçant sur le raz el hanout rouge , le piquant LVC et éventuellement des piments (Espelette, Cayenne, Zoiseau.) A surtout bien tester avant fabrication !!

Je vous rappelle, que c'est vos "**merguez**" à vous

les "SALSISSOTES " de LVC

Toujours basées sur une excellente "porcalha" vous pourrez les préparer à l'avance avec n'importe quelle "farce" de saucisse de votre choix . Excellente solution si vous êtes à court de boyaux et que par chance vous avez encore de la "toile", de la "crépine de porc .

T;S;V;P --->>

Trempez quelques instants votre crépine dans de l’eau tiède pour l’assouplir . Découpez des carrés et formez des gros “cigares” de votre “farce” de saucisse favorite. Roulez serré dans de la crépine . Laissez au moins une heure sécher sur un linge avant de les utiliser en les posant sur le “joint”

Bien entendu vous commencerez la cuisson du côté de la “couture”, de la jonction de la toile: elle se “soudera” en fondant légèrement . Méfiez-vous en les retournant avec une fourchette à ne pas percer ou déchirer la crépine qui est très fragile . Sortez plutôt votre “fourchette à pêcher” qui vous permettra de les retourner facilement (voir fiche LVC :”**CUILL TROUEE+ FOURCHET A PECHER**”)

CONSERVATION : Comme vos vraies saucisses vous pourrez les conserver “sous-vide” tant au frigo pour quelques jours, qu’au congélateur pour bien plus longtemps . Mais avant de les stocker, laissez-les bien se “sécher” sur un linge au frais à l’abri des insectes et de la poussière . Votre toile va bien se “coller” sur elle-même ce qui vous facilitera l’utilisation ultérieure

UTILISATIONS

Les mêmes que la “pâte”, la “farce” de la saucisse de base que vous avez utilisé et les mêmes accompagnement avec plus de moelleux

NB : Attention pour les “sans gras” car si les boyaux ne sont pas “gras” inversement la “toile”, elle, si elle perd une grande partie de son gras sur le grill lors de la cuisson, c’est quand même plus gras

les “BÉRETS” de LVC

voir la fiche de LVC : “**BÉRET aux PDT LVC**”

Toujours basé sur une excellente “porcalha” vous pouvez les préparer à l’avance et les conserver “sous-vide” tant au frigo pour quelques jours, voir au congélateur pour bien plus longtemps . Mais ne les “farinez” pas à l’avance : le “béret” se conserve moins bien . Vous le ferez au dernier moment, lors de l’utilisation

Pensez à lui donner une forme bien ronde ... et n’oubliez pas de lui planter son “cabillou”(son petit “bitogno” qui permet de soulever le vrai couvre-chef avec élégance pour saluer) : un petit piment d’Espelette s’impose bien sûr !

Pour un côté encore plus basque, préparez-le avec, comme base, votre “farce” pour les “txistorra” à la mode LVC (article chorizo plus haut) pensez à l’accompagner d’une piperade !

les “HACHOUX” de LVC

voir la fiche de LVC : “**les hachoux**”

Dans la fiche vous découvrirez la recette des “hachoux”, préparé avec des viandes les plus variées . Bien entendu vous pouvez faire absolument la même chose avec de la “porcalha” bien sûr!

Les techniques sont les mêmes mais attention la viande de porc nécessite une plus longue cuisson que les viandes rouges ou les volailles . De même il vous faut la cuisiner plus doucement pour une cuisson bien à coeur

Faites un découpage en petits cubes bien fins de la viande avec un grand couteau bien affûté sur une planche qui est au niveau de votre ventre pour que vous puissiez bien le “balancer” d’avant en arrière cela devrait pouvoir se faire relativement bien . Même si vous ne pouvez pas , utilisez un hachoir manuel plutôt qu’une machine électrique qui “escrabbouille” trop la viande et fait une vilaine charpie sans intérêt

Ajoutez le maximum de bons légumes, condiments et épices pour “corser” vos hachoux : la viande de “tessou” est un peu fade ‘oignon rouge de Toulouse ou du rose des Cévennes (ou en saison des “cebets”), l’échalote bien sûr la cuisse de nymphe ou la petite “grise” (vilaine mais si goûteuse) quant à l’ail une de celles d’ici (Beaumont, Lautrec) ou l’ “ailhet” en saison, voir du poireau ou du poireau des vignes en saison

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

Passez aux herbes celles que vous aimez mais méfiez-vous des trop nombreux mélanges : ils risquent de créer un mélange détonnant

Ne hachez pas trop fin car sous la langue on aimera retrouver un petit goût variant un peu d’une bouchée à l’autre

De même pour les épices : corsés oui mais là aussi évitez les “clashes” avec des mélanges “fumeux”!!

Goûtez de grâce (voir fiche “**culhier a testar**”). Essayez avant d’en rajouter : vous ne pouvez plus en retirer du mélange global !!

Quand vous êtes satisfait(e) du résultat; préparez des “palets” **bien serrés** dans vos mains de la taille d’une petite louche .

CONSERVATION

Mettez-les “sous-vide” pour une conservation plus ou moins “longue durée” au frigo quelques jours, des mois au congélateur .Et vous les sortirez au moment de les utiliser et pourrez les cuisiner tout congelés .

NB Les fiches LVC suivantes pourraient vous être utiles : “**SUCRE et SEL PARFUMES LVC**” et “**huile hibou colere et potion diable**”:

SERVICE : voyez les fiches LVC : “**hachoux carott creme de moutarde**” ou “**hachoux oeufs PDT sauvages**”, si vous manquiez d’idées pour les cuisiner !!

LES “CRÉPINETTES”

voir la fiche de LVC “**les crépinettes LVC**”

Voyez la fiche et vous y trouverez tous les détails pour fabriquer toutes les “crépinettes” possibles et leurs variantes

L ‘ENDUELH DEL PAISE’ voir la fiche de LVC les ENDUELS andouilles

L ‘ENDUELH AL STOUMAC’ voir la fiche de LVC les ENDUELS andouilles

ENDUELHS DE CODENAS (andouillette de couennes)

1 / Ajoutez à de la chair à saucisse , des morceaux de tête coupés petits et surtout des couennes coupées elles aussi en petits bouts dans une proportion moitié, moitié chair et couennes . Ajoutez les épices (assez car cette andouille a tendance à être fade) et condiments de votre choix . Brassez et vérifiez l’assaisonnement .

Versez le mélange dans l’ “embuc”de votre machine pour “entonner la saucisse” et vous faites exactement comme pour de la saucisse “classique” .

Ces “saucisses de couennes” seront particulièrement savoureuses avec des haricots blancs, des lentilles, de la pommatouille de LVC , des pois cassés ... et pensez à la garbure en hiver entre autres chef d’oeuvre ! A utiliser rapidement ou éventuellement mettre sous vide au congélateur pour vous en servir plus tard

Autre version “fraîche” :

2 / Dans très peu de “boulhon” bouillant vous ajoutez de la chair à saucisse en tournant sans arrêt et vous faites cuire jusqu’à ce que les “grains”de chair soient cuits suffisamment : **surveillez**, goûtez ça va très vite . Égouttez grossièrement . Mélangez avec de la chair de tête en morceaux ou:et des couennes cuites . Vous pouvez ajouter du “stoumac” cuit haché lui aussi en morceaux fins. Entonnez comme tout à l’heure dans du boyau . **Ne serrez pas trop** pour pouvoir griller cette “enduelh de stoumac” car sinon elle éclaterait . A déguster fraîche grillée au four avec une vraie écrasée de pomme de terre ou une purée de patates douces

T;S;V;P --->>

Vous pouvez aussi utiliser votre "farce" dans de la "toilette", de la crépine de porc . Vous ferez griller les "crépinettes" ainsi formées de préférence dans un four chaud pour qu'elles n'éclatent pas

3 / PAS POUR LES "SANS SEL" . A conditions de mettre un assaisonnement correct en sel vous obtiendrez un mélange qui pourra sécher . Vous pouvez suspendre vos saucisses de couennes quelques jours . Certes il ne faut pas la faire sécher à fond : ce serez "raide" et sans intérêt . Mais mi-sèche cette saucisse grillée sur un feu de bois doux sera géniale

NB : Vous pouvez fumer cette saucisse de couennes (voir fumaisons de LVC) . Si vous ne l'utilisez pas tout de suite, mettez-la "sous-vide" au frigo quelques jours et bien sûr au congélateur pour quelques mois Servez-la toujours bien chaude car tiède elle "pègue" et perd tout intérêt . Très bonne avec des pommes de terre mode LVC et avec une salade d'herbes variées

Vous pouvez fabriquer les deux versions (aux couennes ou/et au stoumac) selon la même technique sans problème

Vous pouvez faire stériliser en bocaux ces enduelhs sans problème . Mettez du mélange dans vos petits potiot , vissez soigneusement le couvercle et vous les ferez stériliser comme d'habitude (voir la fiche stérilisations de LVC) . **STÉRILISATION DE 3 HEURES**

4 / RAPPEL GÉNÉRAL : Pour toutes les préparations décrites ici , vous pouvez avantageusement ajouter à votre goût des épices , des condiments et des herbes car ces préparations sont en elles mêmes relativement "fades". C'est donc bien le moment de vous servir de vos **potiot à tester"** ou de votre **"cuillère à tester"** de LVC . Cela vous permettra de vérifier le goût réel après cuisson .

Pensez simplement que pour vos préparations séchées vont "concentrer" bien sûr le sel, certes mais aussi tous les autres épices, condiments et arômes divers . Tenez en compte pour que le goût futur soit bon .

UTILISATIONS

Délicieux petits cubes avec un pique de bambou qui traverse un morceau de melon au vinaigre : un chef-d'oeuvre pour un apéro

Servez bien frais en tranches fines sur une salade été (ou en hiver avec des légumes de saison) pour un plat froid très agréable

Une recette surprise d'hiver ?? glissez dans une crêpe, un berek , une "pascajon", une ratatouille ou autre légumes de votre choix, assaisonnez, ajoutez de fines tranches de votre "marmada" , saupoudrez d'un peu de râpé "tonique" assorti , fermez "lou pascajon" et enfournez dans un four chaud, ou chauffez dans une poêle en retournant à mi-cuisson

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sucre" y en a pas !

Pour les "sans sel" il y en a pas si on a fait les recettes "sans" et donc qu' on en n'a pas mis!

Pour les "sans gluten" pensez à n'utiliser que vos épices "maison" vérifiés

Pour les "sans gras" , sauf dans la chair à saucisses qui contient une partie de gras non négligeable, certes pour les couennes (la peau) et le "stoumac" c'est vraiment peu et à vous de voir car il y a dans les 10% maximum de gras . Mais ce n'est pas quand même "régime" .!!! Faites vos calculs

Et puis vous connaissez ma formule :
ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A