



LOU TESSOU

LES “CHORIZO” et “SALCISSAT PICANTE” DE LVC...

des “chorizo s” et “saucisse piquante ” de vieille chouette

Revoyez la saucisse de Toulouse (la salcissa de Tolosa) c’est une bonne base pour vous lancer sur deux 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 les recettes “basiques” “sans sel” . Pour les préparations fraîches ça marche parfaitement .

Mais pour ceux qui voudraient les sécher ça ne marche (au demeurant c’est délicieux) que pour les “avec sel” . On peut “alléger” en sel mais il y a un “quota” minimum à ne pas dépasser car non seulement ça ne sèche pas, mais ça “tourne” ... Et gare au botulisme et autres toxicoles graves ! Heureusement, souvent l’odeur vous sauvera !

Je vous répète les parties communes pour que vous ne soyez pas obligé de reprendre l’autre fiche . Mais c’est le même principe

Comme toujours lisez les notes techniques avant de vous lancer dans la recette

UN CHORIZO DE VIEILLE CHOUETTE

Une amie espagnole m’a donné sa recette familiale et je l’ai un peu arrangée pour les “sans sel. Sachez que traditionnellement en Espagne, pays d’origine du chorizo on ne consomme pas trop le chorizo tout frais comme notre saucisse de Toulouse mais plus tard dans les trois semaines maxi de séchage . Après ?? comme toujours “sous-vide” et au congélateur si vous la jugez “à point”

Ingrédients :

des bons morceaux de tessou (note1)	du gros boyau de votre tessou (note 3)
10 g poivre concassé +ou- fin (note 2)	poudre de Perlimpimpin et piquant LVC(note 2)
10 g du pimenton de la Vera (note 2)	10 g de graines de fenouil (note 2)
des gousses d’ail (note 3)	sel (voir note 4)
1/2 verre de très bon vin (note 5)	et de ... l’ “huile de coude”

Méthode:

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 manque vous n’auriez jamais le même goût en en re-fabriquant . Et testez votre mélange (note 2)

Puis préparez les morceaux de “budels” (boyaux) qui vous seront nécessaires Voir la (note 3) Préparez à l’avance des morceaux d’une trentaine de cms, la longueur traditionnelle du chorizo . Pour moi, je les fais plus courts car rappelez-vous qu’une fois entamé, il doit être mangé “en séguir” (en suivant) comme on dit “aqui”

Prévoyez deux fois plus de morceaux de ficelle que de futurs chorizos. Au milieu de la ficelle, nouez le bout à environ un cm, écartez le deux côtés . Puis renouez votre ficelle qui va “coincer” le boyau “en croix” sur lui même : il n’y aura donc aucun risque de prise d’air .(photo 6) plus bas

Vous avez donc dans la main une double ficelle qui tient en son milieu un morceau de “budel” (elle se nouera à bonne longueur pour suspendre votre oeuvre sur la barre à séchage tout à l’heure) . Mettez-les de côté dans un bain d’eau fortement alcoolisée . Et préparez les tous pareils

T.S.V.P -->

Triez la viande si le “tuaire” ne l’a pas fait : voir la (note 1) et comme c’est un produit “haut de gamme” le “vrai chorizo, choisissez des morceaux de premier choix et entre-lardés



photo 1



photo 2



photo 3

La photo 3 vous montre la découpe “au couteil”, pas trop “hachée” pour du vrai chorizo andalou

Essayez d’éviter le hachage à la machine électrique pour le chorizo comme pour le saucisson : .C’est certes beaucoup plus rapide mais ça “échareugne” la viande et ça la chauffe . Après tout, puisque vous vous donnez de la peine pour ne pas manger un produit industriel médiocre, autant le faire bien même si c’est plus de “trabalh”... Allez, courage le mieux c’est “lou couteil”(le couteau) actionné à “l’huile de coude”. Car le résultat est incomparable . Faites des petits bouts des petits carrés comme sur la photo 2 . Ils seront sont fermes, nets et quel plaisir de les retrouver sous la dent : c’est incomparable

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

Ajouter l’ail pilée (ou coupée en lamelles fines si vous aimez en trouver sous la dent) + le vin choisi (voir note 5)

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 chorizos : les parfums des aromates et des épices se répartiront mieux partout

Il ne vous reste plus qu’à “entonner” votre chorizo

Vous pouvez opter pour le poussoir mécanique . Vous pourrez en trouver un pas cher et il vous resservira des années ... et pour plein de chose C’est plus régulier et on maîtrise mieux l’ “embossage”, le “tassage” de la chair

**DANS TOUS LES CAS (pour les poussoirs montés sur les hachoirs)
PENSEZ À ENLEVER LE COUTEAU AVANT DE REMONTER LA VIS SANS FIN !**



photo 4



photo 5



photo 6
T.S.V.P -->

On travaille chorizo par chorizo . On vérifie que la chair est bien tassée dans le poussoir et qu’il n’y a pas d’air . On sort un peu de chair de l’entonnoir au besoin . On enfile le boyau en serrant le morceau de boyau sur l’entonnoir avec pouce et index (photo 5) autour de l’entonnoir en “remontant” vers le gros bout . L’astuce est comme toujours : **PAS D AIR DANS LE BOYAU**

Lorsque le “budel” est bien tassé sur l’entonnoir on commence à tourner la manivelle et on tasse au maximum la chair en la faisant “circuler” tout autour . L’astuce est de “bourrer” bien partout et au maximum chasser l’air . Il vaut mieux que le boyau cède maintenant que lorsque le chorizo pendu sera en train de “mûrir” ! (photo 6)

EN SOMME TOUT LE CONTRAIRE DES SAUCISSES Á CUIRE ON TASSE AU MAXIMUM

NB : J’explique : c’est logique puisque que le boyau et la chair vont sécher ensemble . L’astuce est qu’il ne faut pas que, comme la chair “rétrécit” plus au séchage que le boyau il ne se forme un vide, un creux au milieu . Même, le boyau séchera en dernier puisque l’exsudat de la chair le tient plus humide au fur à mesure du séchage . Sinon, s’il y a des poches d’air votre chorizo va “tourner”

Surtout impérativement dans tous les cas Fermez alors le bout du boyau en serrant bien la chair . Faites un nouveau noeud à l’autre bout du chorizo avec la même technique du noeud “croisé”
Avantage : on est sûr que “ça lâchera pas” et que, si on a bien tassé et qu’il n’y a pas d’air il se séchera dès le début sans problème . Inconvénient : il faut être deux pour faire les noeuds . C’est cette méthode qui est utilisée sur la photo 5

NB : **Pour le chorizo que vous souhaitez manger tout de suite** vous faites au contraire comme pour la saucisse : pas trop serré pour pas qu’il n’ “esclapât” ... ou beaucoup moins .

Là aussi fermez impérativement avec un double noeud de ficelle **mais laissez “du flottant”**, En effet le boyau va “rétrécir” à la chaleur alors que l’air et le jus emprisonnés vont au contraire “gonfler”. C’est pour ça que ça “esclapât” si vous l’ “entonnez” trop !

Maintenant ? C’est le meilleur moment .

Vous allez suspendre sur la “barre à saucisses” vos chorizos pour le pré séchage (2/3 jours minimum) pour que la chair soit bien parfumée partout (voyez la photo 4) page précédente



photo 7



photo 8

Sur mes barres à moi il y a un chorizo entre la saucisse de foie et un saucisson

**Attention il ne faut pas qu’ils se touchent :
’air ne circulerait pas et un pourrait faire “gâter” le suivant**

Notre chorizo n’a pas besoin de poivre sur la peau mais en revanche je le pend déjà bien “re-essuyé” comme on dit car il a été passé au “piquant LVC” bien fin dans le linge où il reposait pour éloigner les insectes . Rassurez vous cette couche fine peut-être enlevé avec un torchon humide avant cuisson mais ça aide au séchage .

De temps en temps du bout des doigts très propres, vérifiez le degré de séchage . Le chorizo n’est pas comme le saucisson il se consomme encore moelleux : trop sec il a tendance à “faire de l’huile” et son goût s’altère .

Pour les conserver lorsqu’ils sont “juste à point” comme vous aimez ??

Le plus simple et marchera pour des années : “Sous-vide” et au frais jusqu’à consommation rapide . Sinon, pour plus de temps ?? mettez-les “sous-vide” au congélateur .

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 plats et faites vos tranches avec un couteau -scie

NB : Si vous voulez enlever la peau (le boyau), attendez qu’il soit un peu décongelé . Fendez le boyau : il se pèle comme un gant . “Enterrez-le” dans les légumes et laissez mijoter doucement . Le jus se mêlera à votre préparation uniformément . Service ?? A la cuillère ! et c’est très bon .

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Il vous faut des morceaux bien entre-lardés, les meilleurs : si votre sélection n’est pas bonne, votre chorizo ne sera pas bon . 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) Pour 1 kg de chair préparée :

ICI modifiez un peu votre poudre de Perlimpimpin . Mélangez

- 8 g poivre concassé +ou- fin selon vos goûts mais ce n’est pas mal de trouver de temps en temps quelques grains la chair qui se trouvera autour de ces grains aura un parfum incomparable ... même si vous ne croquez pas le grain .

- 8 g du pimenton de la Vera du vrai car il est très parfumé car le fruit (et oui les piment-poivrons sont des fruits) est déjà très parfumé mais en plus il est séché à la fumée donc il en est délicieusement parfumé . A défaut rabattez vous sur du piment fumé sans origine mais goûtez avant de vous lancer “en grand” ...

- 8 g de graines de fenouil vrai ou de fenouil bâtard (aneth) voir si vous en aimez le goût 1/2 fenouil et 1/2 graines de cumin

- 5 g de votre poudre des herbes habituelles poudre de Perlimpimpin . Optez en particulier pour celle qui contient laurier, origan et thym qui ira particulièrement bien

Prévoyez un peu large pour le cas où vous jugeriez devoir en mettre plus .Mettez le tout dans un de vos moulin LVC et comme ça vous en aurez assez ... et le reste pourra toujours vous servir pour des boulettes , un kebab, des tagines etc ...

NB : - Si vous aimez le chorizo fort ajoutez de votre “piquant de LVC” en quantité idoine pour que vous ayez le produit futur qui vous convient à vous . Car je vous rappelle, que **c’est votre chorizo à vous 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 à cuire” sur la flamme (voir fiche)

(note 3) Pour le “budel”, le boyau : c’est comme d’habitude mais bien sûr vous choisissez le plus gros . Le “budel” , si vous avez préparé vous même les boyaux de notre cher tessou, vous avez un produit naturel, parfait que vous pourrez manger sans aucun risque et avec un réel plaisir . voir la fiche de préparation éventuellement .

Pour les boyaux que vous achetez : la veille faites les tremper dans plusieurs eaux tièdes que vous changerez afin de les dessaler . Pensez à les “gonfler” en soufflant dedans pour vous assurer qu’ils ne sont pas percés . Puis mettez leur une petite cuillère de bonne gnirole dedans . Préparez leur coupe et leurs attaches à l’avance .Mettez les de côté pour les utiliser “en suivant”

Si votre budel vous semblez un peu “fragile” en face de la masse de chair qu’il contient vous pouvez par sécurité le conforter en le glissant dans du filet extensible que vous trouverez chez les fournisseurs de produits professionnels . Attention ça “fuse” dans le temps alors si vous pouvez demandez à votre charcutier de vous céder quelques mètres, s’il le veut bien, même au prix fort ça sera moins cher que d’en jeter plus tard...

(note 4) Pour ceux qui peuvent saler, ou pour la partie destinée au séchage optez pour une dose de sel “allégée”. Traditionnellement ici on prépare en Espagne un mélange pour le chorizo de 20 à 25 g par Kg de chair . Vous pouvez parfaitement réduire à 15 g par Kg maxi sans problème Mais c’est UN MINIMUM

Pour le chorizo sec , désolée il lui faut du sel sinon il ne peut sécher .

Surveillez quotidiennement le séchage et mettez le à cuire pour ne pas le perdre au moindre doute

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 . Pensez que le chorizo, utilisé déjà un peu séché c’est “renforcé” en sel et que cuisiné cela renforce encore le sel . Donc pour celui consommé rapidement (ou pour la “saucissat picante”) vous pouvez tomber à 12 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 au séchage . Selon les écoles , d’aucuns préfèrent un Xères blanc, d’autres un Roja 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 gnirole a juste laissé son parfum d’anis ... A vous de voir

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 le chorizo à cuire “frais”, ça peut se faire sans sel mais pour le vrai sec ... désolée c’est vraiment pas trop régime (voyez la note 4) !! Mais si vous vous lancez , je vous le répète il ne peut pas sécher “sans sel” alors SURVEILLEZ 2 fois par jour . Au moindre doute (moisissure, tache, odeur ...) on fait lui fait tout de suite un sort avec une compotée de légumes d’été aux pruneaux . Pour les “avec sel” on peut ajouter quelques olives (dessaltées de la veille elles gardent le goût mais moins de sel)

C’est ... toute l’Andalousie couleurs et parfums mais rappelez-vous y a quand même du sel dans la semi-sec donc ... pas trop , dévouez-vous, laissez le chorizo aux autres et prenez le ratatouille ... : vous ne serez pas “puni” ça parfume tellement que vous aurez quand même la parfum

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 bout de ... de temps en temps car vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A

T.S.V.P -->

LAS “SALCISSATS PICANTES” E LOR AMIGAS

Les saucisses piquantes et leurs amies

Pour la technique générale c’est la même que pour le chorizo . Il vous faut de très bon morceaux de viande mais cette fois vous pouvez hacher la viande avec un hachoir mécanique . Je vous parle de la vieille machine des mamies mais celle trouvée aux puces fera très bien l’affaire . En plus elle vous servira d’embauchoir en trafiquant un entonnoir idoine (le goulot d’une bouteille de plastique) ... Mais ... si vous pensez bien à enlever le couteau après le hachage de la chair !!!

NB : Dans le haut de la photo 7 vous avez de la “salcissa picante”, un genre de “soubressade” , même chair que le chorizo mais hachée plus fine (forcément faut que ça rentre dans les boyaux!) et plus “corsée en épices.

Les “budels” sont les même que pour la saucisse et donc vous les utilisez de la même façon avec les mêmes précautions que pour le boyau des saucissons et saucisses . En particulier pour les boyaux que vous achetez : la veille faites les tremper dans plusieurs eaux tièdes que vous changerez afin de les dessaler . Pensez à les “gonfler” en soufflant dedans pour vous assurer qu’ils ne sont pas percés . Puis mettez leur une petite cuillère de bonne gniole dedans .

La “salcissa picante” pourra aussi être séchée quelques jours sur la barre mais comme elle est plus forte en piquant LVC, on la mange fraîche de préférence . Mais si elle doit vraiment sécher (j’ai des amis qui l’adorent à l’apéritif) pensez qu’elle ne peut pas sécher si elle n’est pas salée !

Les épices changent :Pour les “sans gluten”,(et les autres qui aiment savoir CEKIADEDA) sortez le moulin LVC . Faites vous même le mélange *par Kg de viandes hachées* comptez en moyenne :

Votre Poudre de Perlimpimpin sera plutôt aujourd’hui le mélange suivant

15g de piment doux + 2g de poivres (divers voir fiche)

4g de graines de fenouil (d’aneth à défaut) + 4g de cumin

2 g de safran + 1 g de cannelle

1 g de piment ** + 1 g d’anis étoilé

2g (ou +) selon vos goûts d’ail séché + 2 g de thym séché

+ vos herbes favorite (pensez à la menthe sèche qui est très tonique)

** J’utilise volontiers le “pili-pili” le vrai des petites choses bien rouges à toucher du bout des doigts et surtout ne pas toucher vos yeux avec : on dit qu’on en pleure des larmes de sang . Mais si vous avez du vrai bon piment d’Espelette il est peut-être moins fort mais tellement parfumé ... A vous de voir)

Prévoyez assez large . Mettez le tout dans un de vos moulin LVC et comme ça vous en aurez assez ... et le reste pourra toujours vous servir pour d’autres plats méditerranéens

Le mélange avec la chair est bien sûr fait à la main . Il est “entonné” pas trop tassé pour les saucisses fraîches (pour que ça “esclapât” pas ... ou moins!) . Mais si vous en faites un peu pour sécher, vous vous rappelez, là c’est l’inverse , on épice moins et on tasse plus

NB : Pour pendre à la barre il faut nouer les deux bouts voir la photo 8 , 4ème position à partir de la gauche

Pour les NOTES DIÉTÉTIQUES : voyez donc l’articles concernant le chorizo au dessus les mêmes règles s’appliquent

T.S.V.P -->

DES “MERGUEZ” à la mode LVC

Si vous avez des boyaux très fins(cela dépend des cochons) vous pourrez selon la même technique faire des sortes de “merguez” .

En général les boyaux sont trop gros mais chez votre fournisseur vous achèterez du boyau de mouton (du menu de 20) qui lui ira très bien

Comme tous les boyaux industriels achetés : la veille faites les tremper dans plusieurs eaux tièdes que vous changerez afin de les dessaler . Pensez à les “gonfler” en soufflant dedans pour vous assurer qu’ils ne sont pas percés . Puis mettez leur une petite cuillère de bonne gniole dedans

Hachage , malaxage avec les épices et embossage seront les mêmes que pour la saucisse piquante ci dessus mais bien sûr le hachage sera plus fin . Vous allez reposer votre poignet puisque cette fois vous pouvez vous servir de la machine , la mécanique quand même pour pas “chauffer” la viande

Les épices changent . Pour les épices mais vous pouvez trouver dans le commerce un mélange tout-prêt d’épices .

Pour les “sans gluten”, faites vous même le mélange *par Kg de viandes hachées* comptez en moyenne :

15 g de piment doux	+ 2 g de poivre
+ 3 g de graines de fenouil	+ 4 g de cumin
+ 5 g de coriandre	+ 3 g de muscade
+ 3 g de safran	+ 3 g de curcuma.
+ 5 g d’origan séché	+2 g de piment fort **

** J'utilise ici du piment de Thaïlande certes très très fort (voyez l'échelle de Scoville au mot PIMENTS) car ils sont si parfumés . À défaut “pili-pili” pour les merguez mais attention : NE TOUCHEZ PAS VOS YEUX



Vous embossez comme d’habitude : à manger fraîche de préférence mais supporte très bien le “sous-vide” et même le “sous-vide” + congélateur

Sur la photo ? Des merguez sautées en petits bouts avec des courgettes puis des nouilles frites . C’est presque des saucisses à la chinoise les merguez de LVC . Et puis je préfère le cochon au chien ...

MAIS NB Pour des vraies “merguez” ?? Du mouton à la place du cochon , voir un mélange variable mais avec un maximum de 1/2 de viande de mouton + 1/2 de viande de boeuf (avec du veau c’est plus fin) .Le mouton doit “dominer” dans la recette habituelle .

Mêmes techniques pour la fabrication que celles de LVC mais bien sûr cette version est plus fidèle à la tradition méditerranéenne

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A