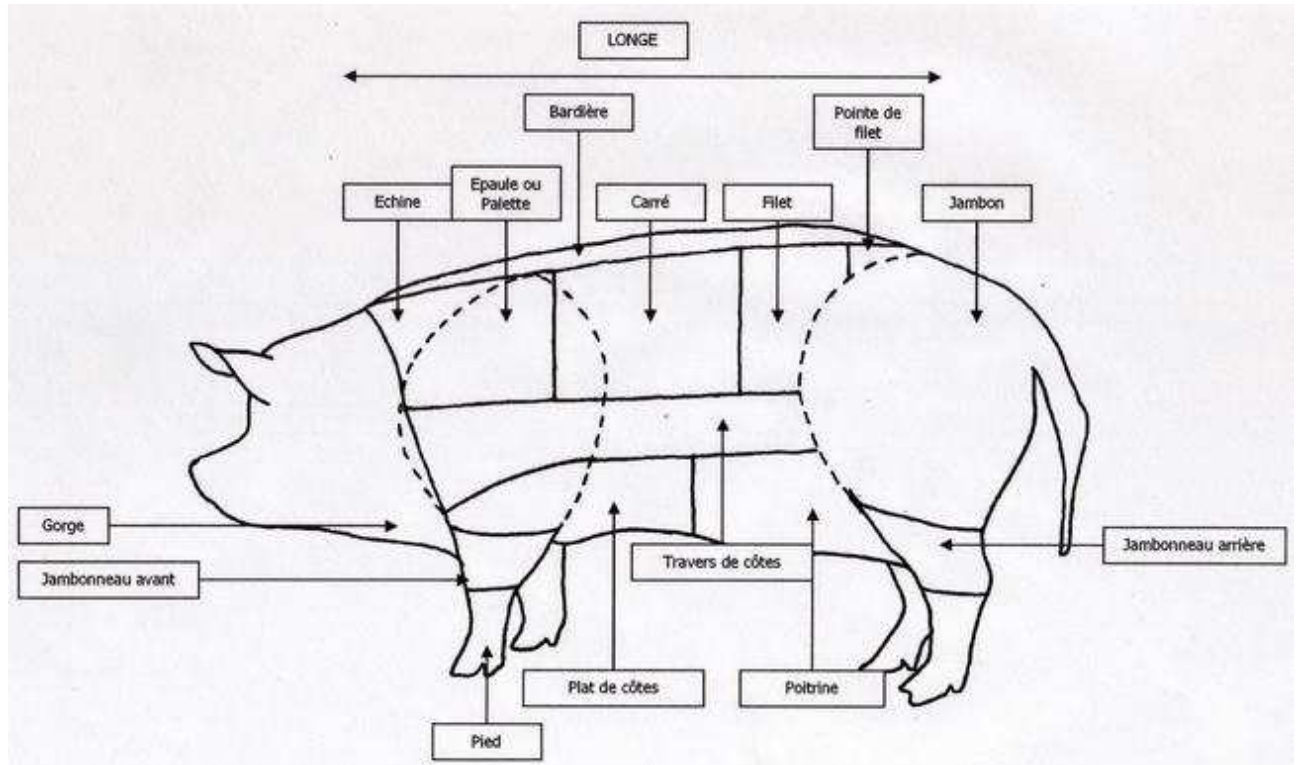




GRAPHIQUE DES DIVERS MORCEAUX DU TESSOU



Vous trouverez sur la page suivante un croquis de découpe classique mais si vous le pouvez, fiez-vous à votre "tuaire" à vous. Car en fonction de vos souhaits il vous sélectionnera les morceaux selon l'usage futur auquel vous les destinez

Sur ces croquis ne figurent pas les "bas-morceaux" si précieux dans le cochon qui donnent presque tout son sens au "trabalh"(travail) de cet animal .

Par exemple on ne parle pas du "gras" . Vous allez récupérer tous les morceaux très gras soigneusement. Les mettre au frais jusqu'au moment où vous les allez les utiliser dès que possible . Vous les passerez dans le hachoir (couteau fin) .

Vous "monterez" alors votre grand cuveau de cuivre bien propre avec un fond d'eau pure. Déposez votre "bouillie" de gras. Touillez et peu à peu vous allez voir votre "purée" blanche fondre et devenir transparente . C'est la "sagine", le saindoux . Les diététiciens lui ont donné une bien mauvaise réputation, pensant aux usages anciens où il constituait le seul corps gras de cuisson et participait de toute la cuisine, de la soupe au dessert !.

Utilisé raisonnablement, à petites doses et de temps en temps, le saindoux est certainement moins nocif que toutes les graisses hydrogénées et autres graisses de palme que l'on trouve dans le maximum des aliments industriels

Donc, si vous ne le salez pas, votre saindoux sera parfaitement "utilisable" .

ATTENTION . Dans le temps la graisse -comme le reste du cochon du reste - était très salé et donc il se conservait naturellement dans les pots de grès (les "gréssaires") . On les conservait avec un linge sous le couvercle, au frais et à l'abri de la poussière .. et des gourmands (bêtes et gens !)

Donc il vous faudra , vous qui ne salez pas, verser votre saindoux à ébullition dans des pots avec couvercles à vis bien stériles. Fermez fermement et retournez les pots. Laissez refroidir tête en bas au frais sans les toucher. Avantage ?? Stérilisé votre saindoux se gardera des années à l'ombre et ne rancira absolument pas .

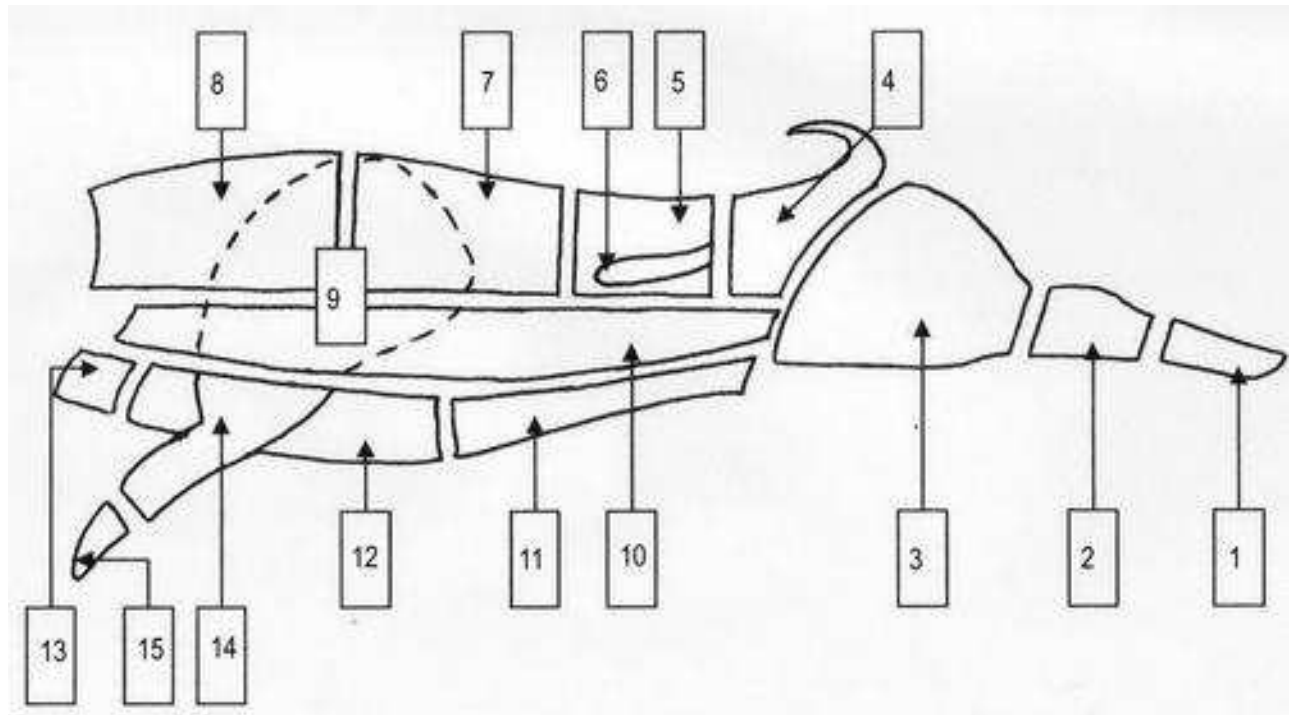
Évitez de vous en resservir lorsqu'il aura cuit par exemple une friture : c'est les différences de températures hautes puis basses etc ..; qui sont le plus nocives.

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

Jamais de deuxième cuisson et (tant pis si j'enfonce des portes ouvertes), si vous n'en faites pas des tartines tous les matins, si vous n'en ajoutez pas une louche pour donner du goût à la soupe, sûr c'est pas régime du tout pour les "sans gras" mais pour les autres ce n'est quand même pas du cyanure !!

DÉCOUPE DU PORC

Sur cette découpe la tête du cochon ne figure pas (elle se situerait à votre gauche de l'image)



La "distribution" est ici théorique. En effet certains cochons sont plus ou moins longs voir plus ou moins gras. Donc on triera les morceaux en fonction de nos utilisations personnelles. Bien entendu, on pourra toujours mettre des morceaux "meilleurs" dans une catégorie moindre (le pâté ne se plaindra pas d'avoir de la viande à saucisse ou du filet!).

Inversement, éviter de mettre des morceaux moins bons dans la viande meilleure (de la viande à pâté dans la viande à saucisse). Le résultat est ... celui de la saucisse industrielle !

N°	Morceaux	Cuisson	Utilisation	Consistance
1	Pied arrière	Griller, Pocher long	Salaison, en gelée	gélatineux,
2	Jambonneau arrière	Pocher	Salaison, choucroute, potée et salade	moelleux
3	Jambon	Rôtir, Pocher, Braiser,	cru :>salé, séché voir fumé cuit> j de Paris, à l'os, braisé cru > entier rôti ou en rouelles,	Le cambajou le "top" excellent
4	Pointe de filet	Rôtir (entier), poêler	Désossée, roulée, ficelée en rôti.	excellent
5	Filet	Rôtir, poêler, sauter, griller	Désossé, roulé, ficelé en rôti	sec, pas gras
6	Filet mignon	Rôtir, poêler, sauter, griller	Traité entier ou en médaillons	excellent
7	Carré couvert	Rôtir, poêler, sauter, griller	Traité entier paré ou en côtes	très bon
8	Carré découvert	Rôtir, poêler, griller	Côtes +grasses, grillées en salaison (filet de bacon)	très bon sec, pas gras
9	Épaule ou palette	Pocher, rôtir, ragoût	Sauté de porc, choucroute, potée roulée en rôti. voir salée séchée	très bon très bon
10	Travers	Griller, pocher	Petit salé, ribs grillés	excellent
11	Poitrine	Fraîche, Pocher, griller	fraîche, demi-sel, fumée +rillettes	très entrelardée
12	Plat de côtes	Griller, pocher	Petit salé, ribs grillés	très bon
13	Gorge	Fraîche (hachage)	Farces pour terrine et pâtés	très bon
14	Jambonneau avant	Pocher et/ou griller	Salaison, potées, en gelée	moelleux
15	Pieds	Griller, Pocher	Salaison, en gelée, grillés etc	on déteste ou on adore!

T.S.V.P -->

LES ABATS

Il est également nécessaire de parler des autres bonnes choses à récupérer :



les trulets (boyaux) indispensables pour "loger" les diverse charcuteries que vous allez faire (voir fiche LVC "[TRULETS la boyauderie](#)")

lo stoumac (l'estomac) ne se récupère pas ici mais pourtant il est très bon voir la fiche LVC :"[les STOUMACS de LVC](#)". Vous pouvez éventuellement le faire "pré-cuire" avec la tête . Mi cuit vous le remplirez d'une bonne farce . Bien recousu, il finira sa cuisson soit dans un bouillon bien corsé, soit dans du "sagine" à petit bouillonnements . Vous le mangerez en premier car il est difficile à conserver ! Sauf bien sûr sous vide et au congélateur !

Pensez à garder rate et les poumons pour la "fricassée" voir la fiche "[02 le diner du cochon](#)" ce ragoût très typique du pays . Vous pouvez les faire là aussi "pre-cuire" dans le bouillon de la tête ou dans la "sagine". Vous le trouverez alors dans les "fritons" au fond du cuveau à confits

La gorge, ensanglantée puisque le cochon a été saigné au milieu du morceau sera excellente dans lou "farci", les "pastats" et autres terrines mais vous pouvez utiliser des morceaux dans la "fricassée"(voir au dessus)

le foie sera surtout utilisé pour faire le fameux "pâté de foie" et le "pâté dit limousin" . Mais pensez à en poêler quelques tranches, surtout si son grain est fin : ce n'est pas celui de veau mais ce n'est pas "res" (rien) quand même lorsqu'il est bien frais. Arrosez de coulis de sureau en déglaçant la sauce et avec un riz sauvage ou des pommes de terre en robe des champs c'est délicieux Et n'oubliez pas : la "salciçat de fetge" (saucisse de foie) ou/et le "fetge sequet" (le foie séché) . Voir la fiche LVC "[FETGISSAT et FETCH SEQUET LVC](#)"

Les rognons : peuvent se cuisiner comme tous les rognons grillés ou en sauce mais ici on les met souvent dans la "sagine" en morceaux pour les retrouver avec délice au fond du cuveau dans les "fritons"

Le coeur, bien petit est plus difficile à farcir que celui de veau, mais si il n'y a que deux convives pas trop gourmands ... La plus part du temps ici il part au cuveau et devient "fritons"

La cervelle , par tradition revient , j'allais dire de droit , au "pitchoun" , au plus petit ... et le plus simple est le meilleur . On lui cuisine à l'eau ici . Mais je vous l'ai déjà confié pour moi la cervelle, même si d'après les "savants" c'est presque aussi dangereux qu'un bombe atomique, on l'adore "au beurre noir" ... ou en "beugnons" (des beignets très légers)

T.S.V.P -->

La toile ou toilette ou crépine (ici la "crépina"), la merveilleuse dentelle qui entoure tous les organes dans le ventre du tessou . Une mine . N'en perdez surtout pas une miette car pour faire les "fricandeaux"(les pâtés au four) , les crépinettes (des espèces de saucisses plates où la chair à saucisse est roulée dans cette toile) , pour enrouler un rôti (éventuellement de veau, voir un poulet ou une pintade farcie) afin qu'il garde son jus même cuit au four;**bref : in-dis-pen-sa-ble**

La tête ??? Nous en avons parlé sur d'autres fiches et vous savez que dès le début du "trabalh" le premier jour, on la met cuire dans un bouillon très corsé dans une chaudière où elle se "défait" peu à peu .voyez la fiche LVC ;"**Carabiscol Mr lou TESSOU**"

Le sang ?? Rappellez-vous, il est prêt, débarrassé de l' "éponge" et il attend au frais . Nous le cuisinerons en premier car c'est le plus fragile . Voir la fiche "**ambes lou sang**" et les diverses fiche de "boudins" de LVC

Les pieds ?? Ils sont "nickel" bien roses et sans poils . Au besoin "flambusquez" les bien (flambez à la flamme). Maintenant plongez les dans du bouillon très corsé . Vous pouvez les faire "pré-cuire" avec la tête sans problème . Mais pensez à les laisser suffisamment longtemps pour qu'ils se "défassent" bien à fond

D'aucuns les font confire avec les autres abats dans la "sagine". Pensez à les mettre dans un "**sac de cuisson**" afin que les petits os qui se détacheront ne se retrouve pas au fond du cuveau avec les fritons. Ils seront certes très mous s'ils cuisent suffisamment longtemps mais il vaut mieux éviter de devoir les trier dans les fritons .

.. La queue ?. Introuvable de nos jours car les "naisseurs" la leur coupent pour pas qu'ils se la mangent entre eux !! Si par chance le votre l'a encore et qu'elle est "rebichichinée"(en tire-bouchon) c'est un excellent signe : votre tessou était en parfaite santé! Le cochon triste a la queue triste et pendante . Peut-être que c'est pour qu'on ne voit pas le mauvais état de leur moral dans les "usine à cochons" qu'on la leur enlève !! Dommage car c'est un très bon morceau . A cuisiner comme les pieds et à accompagner de sauce moutarde, de sauce portugaise, piquante bref ... choisissez parmi les recettes LVC "**chouettes recettes de pieds**"

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