



BONJORN (Bonjour) !

Le gros matériel est prêt vous voilà “débarrassé(e)” des grosses choses mais il reste à préparer plein de bonnes choses ! Vous verrez cette partie là est bien plus agréable ... ne serait-ce que par les odeurs ..

LES ÉPICES

Les épices sont-elles bien prêtes ??

Le poivre , (voir la fiche “les poivres”):

(<http://www.lavieillechouette.com/les%20%20PDF/POIVRES.pdf>) car selon les fabrications vous changerez et les mélangerez en fonction des parfums désirés , plus fin, (poivre de Selim), plus fort (noir ou rouge), plus colorés et doux (blanc ou baies roses pour la couleur) en grains . Pour le poivre vert frais (voir lyophilisé) il garde sa couleur mais son parfum est plus fade

Pour le moulin ?? au moulin , le bon vieux “moulins-à-café-à-huile-de-coude”, le vrai à l’ancienne qu’on tient entre les genoux, pour que les grains ne soient pas trop réguliers . En fait, faites-le donc tourner par votre moitié : c’est lui (ou elle) qui aura le nez qui pique !

Mais pensez à défaut , sans “accessor” ou avec une tendance à la tendinite , utilisez le “vroum-vroum” des mémés “les moulins de LVC” (<http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/les%20moulins%20de%20LVC.pdf>) car le grain est “cassé” pas broyé, ni chauffé et il dégage plus de parfum à la cuisson

mais faites le toujours dans *tous les cas au dernier moment* .

le sel (du gros et du fin: les deux serviront *si vous y avez droit*) mais doré et déjà sachez que si certaines préparations pourront être fabriquées “sans sel” (saucisses à cuire, terrines, “boîtes” par exemple), vous ne pourrez pas vous lancer dans les salaisons “sans sel” : la viande crue ne se conserve pas “sans sel” .

Vous pourrez faire quelques confits “sans sel”, certains pâtés, diverses saucisses mais pas de conservation “sous la graisse”, seulement en “boîtes” ou au congélateurs “sous vide”

Bien sur on peut en mettre moins que dans la tradition car c’est faisable pour certaines saucisses sèches “sans beaucoup de sel” mais saucissons (sauf cuit bien sûr) , coppa , jambon ou ventrèche roulée sont obligatoirement salés ... et donc

FORMELLEMENT INTERDITS AUX “SANS SEL” .

ou bien, à des doses infinitésimales pour les grandes occasions avec accord médical

Même si vous n’avez pas de problème de “sans sel”, ayez la main légère car le sel, s’il est utile parfois pour éviter des déhydratations, n’est jamais bon pour le cœur et les vaisseaux sanguins . Il est “renforcé” par la congélation. Donc, ne forcez surtout pas : vous avez de la bonne viande, naturellement goûteuse donc assaisonnez “moderato cantabile” !

nos **“classiques” de votre orgue à épices** , les piments divers (revoyez la fiche du piment dans les [carnets de cuisine et son échelle de Scoville](#)), les “classiques”: anis étoile, baies de genièvre, cannelle, carvi, cumin, coriandre, noix de muscade, etc ... sont à prévoir en quantité suffisante et VÉRIFIEZ -les Pour tous les autres, pour ceux que vous aimez , faites de même .

Dans tous les cas goûtez-les pour être sûr que le flacon ne c’est pas éventé ... ou qu’une mite n’a pas réussi à pondre dans un bocal . Cela m’est arrivé l’autre jour avec du céleri séché !

mais broyez -les, râpez -les ou les écrasez -les

dans tous les cas au dernier moment pour leur garder tout leur parfum !

Pensez aussi à vérifier vos **fruits, herbes et autres légumes séchés et déshydratés** Regardez et sentez car il ne faut pas qu’ils ne sont pas “habités”

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

Les mites alimentaires, vers ou autres “squatters” peuvent avoir envahis votre sac à herbes ou même un bocal bien clos pourvu qu’un oeuf soit dedans ! .

N’hésitez pas à jeter malgré tous vos regrets car un seul charançon dans une graine d’un bocal risque de gâter tout un plat d’un goût horrible

Et puis , si vous souhaitez retrouver les parfums d’Antan sachez que le “**Rabelais**” (un mélange d’épices et de plantes très ancien, utilisé depuis qu’il existe dans la région) existe toujours et que si vous n’en trouvez pas près de chez vous , vous pouvez en trouver sur Internet .

Pour moi, j’affectionne mes **poudres de Perlimpinpin** que je varie selon les fabrications pour “coller” au mieux avec les diverses “cochonailles” . Revoyez vos fiches “**piquant LVC**” : <http://www.laviellechouette.com/les%20%20PDF/PIQUANT.pdf> et prévoyez quelques mélanges que vous avez déjà testé : ce sera plus facile à mélanger dans les grands volumes

De plus vous pourrez les préparer juste la veille mais aurez ainsi le temps de les “tester” : votre palais est le meilleur moyen pour équilibrer votre dosage selon vos souhaits à vous

Pensez aussi à l’apport de certaines de nos “aides culinaires” comme **l’huile du hibou en colère** ou **la potion du diable** fiche :

<http://www.laviellechouette.com/les%20%20PDF/huile%20hibou%20colere%20et%20potion%20diable.pdf>

Attention ne pas trop utiliser trop d’ épices pour les produits destinés au congélateur: le froid les renforce parfois trop et risque même , dans les cas extrêmes de donner à la viande une odeur de rance

Vous pourrez toujours rajouter après décongélation ou avant une fin de cuisson un assaisonnement trop faible mais vous ne pourrez jamais en enlever !!! Pensez-y .

PASSONS AUX AROMATES HERBES ET PLANTES POTAGÈRES

Les “alhs” (les aulx) sont pelées à l’avance et conservées dans un bocal à vis fermé et au frigo jusqu’à demain. Mais il vaut mieux ne pas “piquer fin”*** l’ail doré et déjà : vous le ferez au dernier moment . L’ail s’éventerait , s’oxyderait et ce serait pas bon . Il vaut mieux pour cela le faire au dernier moment

DONC

Pour “piquer l’ail” au dernier moment : vous ne savez pas “faire” comme Sidonie avec la lame du “coutel”(du couteau)?? en la glissant bien parallèlement entre vos doigts serrés comme les sépales autour du bouton de roses ?? N’insistez pas !! Pitié pour vos doigts.

Vous ressortirez votre mini-hachoir électrique *mais seulement quelques coup brefs* , pas de la purée comme au presse-ail quand même!! : vous devez garder des petites perles craquantes ...

***: “piquer” fin ?? = taillées en tous petits cubes pas “écrasées

Les oignons : vous les choisirez selon leur usage futur : les jaunes , plus forts, pour “renforcer” la force de la préparation , les roses des Cévennes ou de Roscoff, pour une “douceur”, un “velouté”.

Pensez aussi aux **échalotes** et, si vous en trouvez adoptez les petites grises difficiles à éplucher certes mais si parfumées . Profitez-en puisque vous avez le temps

Ces bulbes seront juste épluchés et gardés, par “espèces”, au frais dans un sac ou une boîte au frigo .

Ils seront coupés en petits cubes, les autres en tranches *dans tous les cas au dernier moment* pour leur garder tout leur parfum !.

Inversement vous pouvez piquer les clous de girofle pour les oignons des “boulhons” à l’avance et les garder eux aussi dans un contenant étanche au frigo car ainsi ils s’imbiberont du parfum .

Vous n’y arrivez pas sans casser la fleur ?? Percez donc l’oignon avec une pique de bambou ou une aiguille à tricoter avant d’enfoncer votre clou .

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

Mais inversement faites juste un “avant-trou” car si le trou va jusqu’au bout du clou, il va “flotter” dans une alvéole trop grande et il tombera dans l’eau ! A moins que vous ne le mettiez dans un des fameux “sac de cuisson LVC” .

Du reste vous pourrez parfaitement joindre vos aromates au “bouquet garni” (voyez la fiche technique [bouquet garni de LVC](#)) sans aucun problème pour toutes les cuissons et “boulhons” divers ce qui vous permettra de “récupérer” tout cela sans qu’il n’y ait aucun élément “étranger” dans votre fabrication



épouchez et garder au frais par nature dans des contenants séparés



enveloppez soigneusement vos herbes ou optez pour un sac de cuisson de LVC



attachez solidement vos “paquets” avec des liens assez longs

NB : Si vous utilisez des aromates dont certains doivent rester cuire moins longtemps (ici le petit “rond” est un morceau de gingembre que je ne laisserais qu’une partie du temps de cuisson) le fil assez long permet d’attacher les divers “bouquets” à l’anse du pot au feu . Ainsi on peut ressortir tel ou tel sac pour n’avoir qu’un “petit-je-ne-sait-quoi” dans le goût . Les baies de genièvre ou de la tagète, apporteront juste leur note mais ne “couvriront” pas les autres aromates de leur force

Pensez à revoir la fiche “[bouquet garni de LVC](#)”:

<http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/LE%20SAC%20DE%20CUISSON.pdf>

Si vous ne souhaitez pas retrouver les herbes et épices dans la bouillon: vous pourrez ainsi les sortir facilement

Et n’oubliez pas de faire un tour au jardin pour y cueillir toutes ces **merveilleuses herbes** qui corseront votre “Tessou” mais elles sont rares au jardin en hiver , sauf à l’abri .

Bien sûr le **persil** (toujours du frais celui-là), le trier et le mettre au frais dans un linge au frigo . Comme toutes les herbes ne le hâcher qu’au dernier moment et en fonction de son usage plus ou moins fin pour qu’il garde tout son parfum

Si vous venez de faire de la **persillade LVC** ne l’utilisez que si vous avez utilisé une huile neutre (pas d’huile d’olives ça aurait un goût bizarre !)

Ou alors celle que vous allez faire au dernier moment, avec juste des herbes hachées dans un peu de saindoux frais et froid

Il vous faut les classiques : **fines herbes** mais aussi, **menthe(s), fenouil, armoise, estragon, romarin, tagète, tanaïse, oseille, verveine, ETC.**

Vous cueillerez et trierez les herbes à l’avance . Mais vous effeuillerez et hacherez les fines herbes, l’oseille, l’estrageon et autres herbes que vous souhaitez utiliser qu’au dernier moment (pour boudins , pâtés, saucisses aux herbes, terrines, par exemple) mais pas trop trop fin non plus . Il ne faut pas de la purée : on doit les “sentir” en bouche au dernier moment pour leur garder toutes leurs saveurs !

Quant au **romarin**, frais cueilli au jardin toute l’année (ou sec) il est toujours “tonique” et à mon avis à utiliser avec parcimonie ... sauf à le déposer sur les braises du barbecue (ou dans le “fumoir de LVC” voir fiche : <http://www.lavieillechouette.com/pdf%20techniques%20et%20truc/SAURRISERIE%20LVC.pdf>) où il fera merveille: ses essences aromatiques très volatiles se marient alors très bien avec la viande du tessou

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

La **sauge** ? l'herbe aromatique traditionnelle du cochon ... dont elle aide à la digestion des corps gras . Pour ma part, je l'avoue, je l'utilise qu'à petites touches : je crois bien que je n'aime pas trop son amertume c'est vrai , mais sachez que la rouge est la plus douce

Quant à "**l'herbe à curry**", ne **prenez que celle du jardin** mais méfiez-vous , utilisez la au dernier moment et à dose faible car elle a un fort pouvoir odorant ... mais , vous le savez elle a un goût différent de son parfum ... donc là encore testez et rajoutez-en si nécessaire au dernier moment

Votre **estragon, fenouil** comme la majorité des herbes fines peuvent être utilisées congelées mais ne les sortez et ne les utilisez qu'au dernier moment :

Pour l'estragon, le fenouil etc ... si vous en avez fait sécher cette été, utilisez le comme du frais ...mais réhydraté doucement la veille sur une vapeur douce et puis refroidi ...

Sinon au dernier moment en poudre si vous avez oublié de les préparer . Saupoudrez votre préparation dans ce cas comme avec du poivre .

Toujours pareil : goûtez et n'en rajoutez que si nécessaire après réhydratation dans votre farce ou dans votre sauce Ca ira quand même



Je ne vous ai pas parlé du **laurier et du thym** .

Si vous avez la chance d'en avoir au jardin préférez le thym frais (ou alors des branches de ce thym sauvage cueilli dans la guarigue d'un baou du midi : ce n'est pas mal non plus) .

Quand au laurier, c'est un peu différent . Personnellement , j'en ai toujours du sec de quelques jours: il est plus doux que frais. Toutefois il en existent deux espèces dans mon jardin :

un laurier au parfum citronné que j'utilise volontiers frais mais plutôt dans la cuisine "fraîche" (pour le poisson, les sauces froides)

l'autre, classique: je ne l'aime pas trop frais car il a un peu d'amertume et possède une légère odeur de térébenthine ... mais il est bien meilleur séché ... A vous de "tester"

NB inversement le deuxième frais avec quelques feuilles d'eucalyptus fait des inhalations remarquables pour les voies respiratoires? .Ca peut être utile si vous avez pris un petit "coup de froid" en navigant du chaud au froid pour la confection de notre cher tessou !

Comme il n'y a plus , à l'heure du cochon, d'**herbes sauvages, ni chenopodes, ni amarantes, ni ficoïde glacial, ni pourpier etc...**, ressortez donc vos petites "boîtes" pour quelques "caillettes" géniales.

Et pour l'**oseille**, là aussi ressortez vos "boîtes" (voyez la "fiche" des "conserves") ... ou fouillez dans le congélateur où vous avez gardé quelques paquets "sous vide" . Inversement l'oseille séchée prend plutôt une odeur de foin et son petit goût acidulé il a disparu . Si vous n'en avez pas fait cet été, c'est un peu tard ... mais vous y penserez pour l'an prochain !

Si vous devez utiliser des **champignons** séchés , rincez-les à l'eau tiède et séchez-les sur un papier-chiffon . Mettez-les donc à se détendre dans ... soit de l'Armagnac ou du vin doux de Gaillac si vous avez droit à l'alcool, soit un vrai jus de pommes LCV .

Mais ne les faites pas tous tremper , gardez-en des secs que vous passerez au moulin LVC au dernier moment : la "poudre de champignons secs" corsera merveilleusement un pâté de foie . Sans ajout de liquide, le parfum sera renforcé .

C'est particulièrement vrai pour les noires "trompettes des maures" (des morts" dans certains coin de France) assez peu parfumées fraîches, enfilées sur des fils et vite séchées en guirlandes au plafond : elles deviennent des trésors de parfum, de goût ... et de "coup d'oeil" . C'est si vrai, que des charcutiers délicats ont souvent fait passer des pâtés ou des boudins blancs parfumés, semés de petits cubes noirs pour des pâtés truffés !

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

et

Là aussi vous avez dû prévoir que certaines de vos “boîtes” maison vont vous servir et vous avez eu raison : **les pieds bleus, les girolles, les cèpes** etc... que vous avez ramassés à l’automne seront les bien venus , tant dans certaines saucisses que dans des terrines .

Bien sûr, si vous n’êtes pas trop loin d’ici, et que vous avez fait plein d’économies toute l’année pour pourrez aller faire un tour au marché de Lalbenque (A partir du 1er mardi de décembre, chaque mardi jusqu’à mi-mars) vous pourrez peut-être alors y acheter **“la truffe-qui-ira-bien”** . Il y a là les meilleurs produits du monde . Le marché en lui-même vaut le voyage pour l’odeur, et ...l’atmosphère . Mais sachez que c’est tout un art ... et que même des “vieux-de-la-vielle” s’y font prendre parfois . Il est des “picapeladas” (mauvaises langues) qui disent même qu’en cette période, si la truffe n’a pas poussé rue du marché, elle vient parfois de bien plus loin que des “brûlés” des Causses ... Il y en a même qui, venues de Chine (elles aussi!), ont pris quelques couleurs sombres au brou-de-noix (rassurez-vous c’est le moins toxique, bien moins en tous cas que certains colorants industriels!). Elles n’auraient juste vu les terres Quercynaises que le temps d’y faire sécher la couche de boue qu’on a artistiquement “brossé” dessus. Déposées sur les vieux torchons de la “mémé” dans le “pitchounet cofinel” (petit panier) elles font un effet “presque vrai”..... Allez , consolez-vous, votre “tessou” sera très bon même s’il n’est pas “trufèra” ? ou “rabassié” : Sa chair est si bonne naturellement que c’est comme une trop belle fille : elle n’a pas besoin de bijoux pour être belle ! Mais quand, soyons honnête : “desgalhar pas” (ça gâte pas) !

Ne le dites pas mais revoyez plus haut l’article champignons, trompettes des Maurs bien séchées mode LVC elles vous rempliront de bonheur pour un moindre coût ... sauf bien sûr le foie gras :n’en mettez pas ou mettez de la VRAIE !

Dans les recettes , je ne vous donnerais que les habitudes, usages ou dosages usuels , qu’une “moyenne” : *mais c’est à vous de goûter* .

C’est vrai que c’est pas facile de goûter le cochon cru !!

Sortez vos couteaux à épices,fiche: <http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/couteau%20a%20epices.pdf>

et aussi les cuillères ou potiotis à tester <http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/culhier%20a%20testar.pdf>

ou

Alors si vous n’avez rien sous la main, dans une mini poêle,ou sur la “plancha” ou dans du papier d’aluminium sur le barbecue ou dans le four , faites un “essai”, faites cuire un peu de votre préparation . Ainsi vous serez sûr(e) de vous !

Car rappelez-vous

**ON NE PEUT PAS ENLEVER UN EXCÈS D’ÉPICES
ON PEUT TOUJOURS EN RAJOUTER**

Vous allez avoir quelques journées “très chargées” mais comme vous avez tout préparé tout va bien avancer , sans accros ni pression et vous n’aurez bientôt que des bons souvenirs de votre “tessou” !

Allez, “Bonanuèch et al deman !” (bonne nuit et à demain) ou A + comme on dit sur Internet !

KAN FO YALLÉ, FO YALLÉ