



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

Le "tuaïre" a découpé la tête et sorti la tripe et les abats . Déjà vous voila "dans le bain" , le "tuaïre" vous a découpé :

"le frestch" (le frais) . Gardez donc pour les déguster frais
vos filets mignons ,

un rôti dans la pointe (c'est pas très "présentable" car difficile à découper autour de l'os, mais il donne tellement de goût cet os , surtout si vous vous le laissez "confire" à doux feu dans une cocotte avec 2 pommes (de terre et de pommier) et des oignons doux.

Il y aura sûrement quelques jolis morceaux de "coustillous", vous savez, ce que vos amis d'outre-Atlantique ont emprunté à la cuisine Saintongeaise et qu'ils ont rendu sous le nom de "ribs". Comme votre "tuaïre" à vous aura bien fait les choses, il vous aura préparé des morceaux de bonne taille pour que vous puissiez les faire griller (et déguster avec les doigts) . Mais pour les déguster au mieux, ne le faites pas aujourd'hui : la viande rôtie trop fraîche n'est pas au mieux de sa forme. Faites les "mariner" tout de suite dans aromates et épices (avec un peu d'huile "blanche" (neutre) et un peu de "boulhon" pour les "sans gras"

Vous me direz que je ne parle pas des filets ??? Et pour cause : tel quel en côtelettes ou en rôti c'est trop "sec". Le tessou c'est une viande douce , moelleuse, veloutée .. alors faites comme moi mettez-le donc dans les saucissons , voir les saucisses où, avec d'autres bons morceaux il apportera de la "tenue" , de la fermeté de bon aloi à la chair à saucisse , aux "farcits", etc...

Alors nous allons préparer tout de suite la tête la "**Carabiscol Mr lou TESSOU**"

1/ car nous allons en avoir besoin pour faire plein de choses . Lorsque Le BOLIT DE TESTA (la cuisson de la tête) est fini nous allons récupérer la "carn de testa" ("viande de tête") que vous avez sorti du "boulhon" **voir la fiche de la "carselada", la "marmada"**

Et vous avez fait plusieurs lots .

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

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

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

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

2/ Revoir **la fiche buduels galavar etc** donc les boudins divers . En effet tous les boudins et autres dérivés du sang doivent être faits très vite :

"la sang" (le sang) est très périssable et il n'attend pas .

Lorsque les boudins seront cuits dans leurs bouillons respectifs, vous allez les sortir soigneusement de leur bouillon . Ils sont bien rangés, au frais, en rang d'oignons sur un linge sur une table et vous avez déposé une nappe dessus pour les protéger des poussières et des insectes.

T.S.V.P -->>

Demain vous pourrez les ranger très facilement "sous-vide" bien sûr, mais vous pourrez aussi en "penchar" (suspendre) quelques uns au "penchadou"(la barre à suspendre le Tessou) pour les manger dans les jours qui suivent . D'aucuns ici les préfèrent même un peu séchés, un peu "faits" à ceux que vous dégusterez tous frais, justes sortis de leur "boulhon"!

Pensez à mettre de côté un peu de farce de certains de vos boudins pour farcir "lou stoumac" ou l'ajouter dans des "caillettes" ou des "crépinettes"

Pour les "boâtes" qui contiennent des enduels (andouilles) avec du sang, pour les "boâtes" de vos divers boudins elles doivent être stérilisées au plus vite : toujours pour la même raison : le sang est fragile et ne se conserve pas --->> stérilisation "classique" 3 heures comme toutes les viandes au plus vite

NB : Pour les "boudins blancs" qui eux ne contiennent pas de sang, vous avez une "marge de manoeuvre" suffisante

3/ Pour le "cachacrostà", le casse-croûte de tout à l'heure avez gardé un peu de sang et du "sagin" frais alors AU DERNIER MOMENT .vous préparerez la "sanguetta" juste quand vous allez la servir Mais vous avez tout sous la main

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

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

Brassez énergiquement le sang frais (avec quelques cuillères de crème ou de lait dans certaines "oustals") précipitez le tout dans la "padena" . Et baissez le feu dès que ça commence à dorer .

Là deux écoles :

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

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

Ici elle est souvent l' "en-cas" de dix heures, ce petit casse-croûte qui coupe la matinée de travail . Cette "sanguetta" est à manger bien fraîche cuite car elle ne supporte pas la conservation ... et puis ça ne serait pas pareil . Mais je ne me fais pas de soucis : si vous la goûtez il n'y aura pas de restes !

4/ Surtout gardez soigneusement tous vos bouillons de cuisson, des "boulhons": vous verrez combien ils vont vous être utiles !

Par exemple avec le jus de cuisson des boudins, vous aller pouvoir "far la boudinada" : "beder" ["lo festin del tessou"](#) (voir le dîner du cochon) .

Mais il va vous en rester beaucoup .

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

T.S.V.P -->>

Tous ces contenants bien fermés, remplis de liquide bouillant et "retournés" sur un plan de travail pourront attendre sur deux ou trois jours au froid avant d'être vraiment stérilisés "classiquement" en même temps que les autres bœufs de viande au fur et à mesure.

Ils rempliront les "trous" entre les pots pour assurer le "calage" et vous serez si content(e) de profiter de ces petits "plus" plus tard !

5/ Vous aviez déjà préparé "lo stoumac" vous devriez regarder la fiche de LVC : **les STOUMACS de LVC** . Là aussi je vous rappelle que pour les versions des "stomacs farcis" qui contiennent du sang, il y a lieu de procéder au plus vite pour la mise "sous-vide" et au frais des produits dès qu'ils sont fabriqués . De même pour les bœufs de "stoumac farci" par exemple, là aussi vous devrez stériliser au plus vite et **3** heures comme toutes les viandes

6 / Pensez à "retourner " dans leur marinade, les "viandes additionnelles" qui partiront demain au "confit" . Dans le cuveau elles "fondront" dans "lou grass" avec les morceaux, les "os" du tessou et donc tous ses "copains" . Revoyez la fiche des "approvisionnements" : "**00 APRESTAGE POR EL TESSOU**"

7/ Pensez à mettre la coppa à se "ressuyer" sur une grille posée sur un plat après l'avoir bien assaisonnée. Couvrez-la au froid d'un linge de protection . Et laissez la dormir cette nuit. Le "jus" en excès va s'écouler et demain vous pourrez l' "aprestar" au mieux . Demain vous regarderez la fiche de LVC : "**COPPA**"

8 / Maintenant que le "tuaire" vous a "levé" les "ventrêches" sur les flancs de votre tessou vous les avez mis de côté au frais pour qu'ils se détendent . Deux versions s'offrent à vous : soit vous garderez la couenne soit vous l'enlèverez

Si vous gardez la couenne, vous pouvez faire deux versions de lard :

A/ Sur un linge , vous "roulez-boulez", vous "bouléguez" votre morceau de lard bien droit sur tous les côtés très soigneusement dans votre mélange de salage . Refermez le linge et laissez se "re essuyer" quelques heures.

Bien essuyer dans le linge. (pour le lavage voir la fiche de LVC : "**le menage ecolo**") . Re-poivrez largement du côté chair . Vous pouvez ajouter vos épices que vous aimez (poudre de Perlimpimpin et piquant de LVC)

Avec votre grosse aiguille à matelas, enfiler une grosse ficelle solide dans le (ou les) coins) au choix . Nouez fortement le (ou les) morceaux de ficelle : ils vont vous permettre de pendre votre viande sur le "penchadou" . Si votre "séchoir " est bien étanche vous pouvez laisser sécher à l'air "penchat" soit par un coin donc, soit par deux . La méthode des deux coins tient plus de place certes mais il reste plus plat et donc il est plus facile à utiliser

NB : Il est judicieux de lui mettre un sac de tulle (du rideau de tergal marche très bien) qui laisse passer l'air pour un séchage parfait

B/ Sur un linge , vous "roulez-boulez", vous "bouléguez" votre morceau de lard bien coupé droit sur tous les côtés très soigneusement dans votre mélange de salage . Refermez le linge et laissez se "re-essuyer quelques heures. Remettez un nouveau linge fin et re-tartinez du mélange de salage et de vos épices favoris (poudre de Perlimpimpin et piquant de LVC)

Roulez le plus serré possible votre lard sur lui même (en vous aidant du linge éventuellement).. Ou en embauchant un "accessor": c'est le plus pratique !!. Serrez au maximum et ficellez le tout aussi serré que possible avec une double ficelle à trousser la volaille (comme un rôti) . Faites un noeud solide(double) au plus près de la viande du fond (cela fait comme au bout d'un bonbon) . De l'autre côté, vous serrez bien sûr au plus près de la viande, double noeud + plus un autre noeud de sécurité puis avec les deux ficelles vous faites une boucle pour suspendre votre "roulade" au "penchadou" .

T.S.V.P -->>

Ne laissez pas d’excès de ficelle c’est inutile . Lorsqu’il va être “penchat”(pendu), il y aura du “jus” qui risque de couler dans le bout du “bonbon”: c’est normal : tant que le tissu sera humide votre lard ne sèche pas encore . Si vous voulez manger la meilleure “carsalade” attendez qu’elle soit bien dure: elle se gardera sans problème des mois . ATTENTION quand même pas des années: elle rancirait . Vous me direz que les catalans adorent le “sagi”, le goût du lard vieux !

C/ Avec la couenne enlevée : beaucoup plus facile à rouler (et plus facile aussi à couper plus tard!). Vous pouvez doré et déjà préparer la “carsalade”, “la ventrèche” en français “le lard” . Avouez que “ventrèche” c’est plus joli ! Voyez la recette au dessus . Même méthode et plus facile mais le séchage doit se faire dans un endroit frais, très aéré, à l’abri des insectes et en surveillant plus . Se gardera moins longtemps sans que le gras(le long du linge) ne jaunisse et risque de rancir . Dès que votre ventrèche sera à point, mettez-là en morceaux “sous-vide” au frigo

D/ Lorsque vous avez préparé votre ventrèche roulée contentez-vous de la ficeler serrée avec de la ficelle à trousser la volaille : C’est prêt pour la fumer cette nuit . Voir les fiches LVC “[le fumoir de LVC](#)” et “[SAURRISERIE LVC](#)” . Si vous souhaitez la faire sécher, emballez-la dans un sac d’étamine pour la protéger et **vérifiez** régulièrement si le séchage se fait bien . En cas du moindre doute, utilisez votre ventrèche fumée assez rapidement . Sinon vous pouvez la garder en morceaux “sous vide” au frigo voir au congélateur pour un usage lointain

E/ Enfin si vous avez opté pour les solutions C/ ou D/ vous aurez récupéré des couennes qui vont s’ajouter à celles que le “tuaire” a déjà mises de côté

9/ Utilisation des couennes : Bien sûr une partie des couennes ont cuit avec la tête et sont utilisées dans les andouilles ou autres préparations .

Nous allons préparer vos couennes bien dégraissées pour deux usages

A/ Vous découpez vos couennes en petites bandes. Préparez un mélange de votre mélange de salage et de vos épices favoris (poudre de Perlimpimpin et piquant de LVC) et vous “tartinez” vos bandes côté “gras” du mélange d’épices. Roulez alors vos couennes bien serrées et attachez-les avec de la ficelle à volailles . Laissez les couennes dans un plat au frais pour qu’elles s’imbibent du parfum des épices . Demain vous les essuiez à l’extérieur et vous mettez vos petits paquets à “fondre” dans le “grass” dans le cuveau . Et vous obtiendrez des couennes confites, un des petits bijoux culinaires d’ “aqui”

B/ vous découpez vos couennes en petites bandes un peu plus étroites que la profondeur du bocal où vous allez les ranger . Préparez un mélange de votre mélange de salage et de vos épices favoris (poudre de Perlimpimpin et piquant de LVC)

Secouez bien vos couennes dans un sac à épices de façon à ce qu’il y ait bien du mélange partout . et rangez-les verticalement dans votre bocal .

Essuyez bien le bord du bocal et fermez soigneusement le couvercle. Vous stériliserez vos bocaux 3 heures comme d’habitude . Vous aurez une réserve de bonnes choses pour mille réserves

10 / Dans certaines “oustals”, si cela est possible (comptez moins 6 heures devant vous mais y compris avec les cuissons qui vous laissent le temps de terminer autre chose) on s’attaque au “grass”, au “confit” . Vous pourrez consulter dans ce cas la fiche de LVC : [LES CONFITS](#)

Mais il y a encore des tas de choses qui vont se faire avec ce “tessou”... mais “Paris ne c’est pas fait en un jour”! Même si vous n’avez pas tout fini en un jour, c’est pas grave : le lard et la viande attendent au frais ...

Vous voilà à la tête de choses délicieuses qui vous ont donné bien du travail mais reconnaissez que vos invités seront ravis. Vous oublierez vite tous ces efforts car comme dirait un banquier sérieux : “vous aurez vos “retour sur investissement”

“Bonanuèch et al deman !” (Bonne nuit et à demain !)