



CUISINAR LOU TESSOU AQUI

PRÉPARATION DES VIANDES

Le meilleur conseil que je puisse vous donner est de vous fier à votre “tuaïre” qui, lui connaît le tessou qu’il vient d’abattre ... au moins dans nos campagnes. Rien qu’à la façon dont ce sont passés les premières étapes il saura vous guider . par exemple, selon les qualités de chaque animal (et ses défauts!) votre “tri” sera différent



La première découpe donne deux demi carcasses qui s’avèreront plus ou moins “longues”, plus ou moins grasses etc ... et donc selon le cas vous pourrez obtenir des “lots” différents même avec des animaux de même poids .



Il vous faudra donc, selon votre tessou à vous, “faire avec” celui qui va vous régaler en utilisant au maximum ses propres qualités

Dans tous les cas vous aurez :

- deux futurs “cambajous” soit deux jambons
- deux futures “espaulas” soit deux épaules



les deux demi-”longues” avec leurs deux “filets mignons”, une série de “côtelettes” dans leurs filets et l’ensemble du dessus de l’épaule, l’ “échine”, que vous utiliserez en côtelettes ou pour la “coppa”



l’ensemble des muscles du ventre très entrelardées où nous trouverons lards et autres “ventrêche” , la “carsalada” ou “canceladas:” diverses



Lors du “désossage” vous aurez de très bons morceaux pour de délicieuses cuisinées diverses en particulier si vous les salez sous forme de “petit salé” pour des potées et autres “garbures”

Pensez à garder soigneusement les 4 jarrets



(les deux avants plus petits et des 2 arrières plus importants)seront entièrement utilisés après avoir détachés les pieds

T.S.V.P -->

Et pensez bien sûr au représente la tête , les pattes pieds)

et avec un cochon paysan vous “rebichichinée” comme qui signe de la bonne santé de



gros morceau de viande que (jarrets(dit aussi jambonneaux) et les

aurez même peut-être une queue toute dirait (en tire-bouchon) qui est le votre “tessou” !

Dans tous les cas en ce qui concerne toutes les viandes vous les trierez dans des bacs en fonction de leurs usages futurs . Les viandes fermes seront réservées pour la chair à saucisse, les saucisses, les saucisses sèches et autres saucissons ainsi qu’une partie du lard ferme



On utilisera la viande plus molle et une partie des lards mous pour les pâtés , les terrines et autres “farci”

Lorsque vous aurez enlevé la chair des os en particulier des côtes il faudrait en mettre de côté :car



ces “ribs” là bien grillées sur la braise après marinade soignée vous vous régalez particulièrement ! Et pensez que vous pouvez même en garder “sous vide” pour quelques temps au frais (et particulièrement après marinade) et qu’on peut même en congeler pour plus tard

Je ne vous parle pas du “gras” . Il y a deux sortes de “gras” :

1/ le ferme; le “dur” que vous trouverez coupé plus ou moins finement pour être incorporé dans la chair à saucisse par exemple

2/ le gras souple, mou qui va vous servir pour faire “lou grass”, “lou sain”, lou “sagin”, en français la graisse, le saindoux qui vous permettra de “couvrir” vos “confits” divers ... et de cuisiner tout au long de l’année avec un petit goût spécial . Certes le saindoux doit être fondu doucement, utiliser très raisonnablement . Il ne doit jamais être trop chauffé car, c’est vrai que dans ce cas il devient nocif pour la santé ..

bien sûr sur toute la bête vous trouverez une merveille aux yeux de mon cher Doudou : la peau : las “codenas”, les couennes

Lors de votre premier “tessou” vous ne saurez pas “faire” seul(e) mais essayez de trouver un endroit où découvrir la “fête du cochon”, peu à peu vous “apprivoiserez”les techniques et vous serez bientôt un futur “especialitat es tessou” !

**et puis vous savez bien
ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A**

NB : pour le sang, les abats et autres boyaux , crépines etc ... voir les autres fiches idoines