



FAITES L' ANDOUILLE... ETTE

LES "ANDOUILLETES" DE LA VIEILLE CHOUETTE"

La "vieille chouette" va vous faire découvrir aujourd'hui une recette du sud-ouest avec différentes variantes? pas "à la mode" du tout? mais avec un goût de "REVENÉZIDON" qui ne devrait pas vous déplaire. D'abord sachez que si vous avez droit au sel, il existe dans le commerce des soi-disant "andouillettes de canard" ... bien différentes mais "comestibles" auxquelles les recettes qui suivent peuvent donner ce petit plus qui fera la différence si vous n'avez pu les faire .

Mais si l'andouillette "de" canard : ça n'existe pas, l' "andouille au canard" ça existe !

Mais pour en faire de la vraie, il vous faut tuer le "tessou" (= cochon) , lou "vedel"(ventrou ou tripas de vedel = des tripes de veau) et las "aucas o las guits" (= les oies ou les canards) le même jour ! Pas évident Et chez nous la "fête du tessou" c'est la "fête du tessou" et pas celle des "guits" ou du "vedel" mais comme la voisine a "fait" les oies" ou que l'autre ferme "fait" lou vedel" .. on peut réunir ces bonnes choses ..et même ... les thésauriser dans le congélateur pour plus tard

INGRÉDIENTS :

En effet il vous faudra trouver les "viandes " suivantes :

de la viande de canard (note 1))

de la viande maigre de cochon (note 2)

les 3 tripes blanchies de veau (note 3)

quelques couennes très cuites

des boyaux de cochon bien propres (note 4)

Donc pas évident à première vue mais toutefois sachez que vous pourrez trouver les différents ingrédients "de base" chez un vrai boucher-charcutier ... si vous commandez tout à l'avance .

Autres ingrédients :

gousses d'ail échalotes et oignons haché

persil haché gros

thym effeuillé

estragon en branche

baies de genièvre

poivre vert et rose

poudre de Perlimpinpin

piquant LVC

graines d'anis étoilé éventuellement

MÉTHODE :

Griller vivement le porc (note 2) qui ne doit plus être rose mais pas durci et sec quand même . Vous pouvez également cuire les aiguillettes de canard.(note 1) Mais vous pourrez aussi les utiliser crues mais dans le cas, coupez les en dès pour qu'elles ne risquent pas de se "rebichichiner", de s'enrouler tout au même endroit quand vous les mettez dans le boyau .

Hachez très grossièrement la viande de porc, les tripes très cuites (note 3) et les couennes très cuites (note 4). Ajoutez vos petits cubes de canard

Mélangez soigneusement avec tous les assaisonnements (gousses d'ail échalotes et oignons haché + persil haché gros + thym effeuillé + estragon en branche effeuillé + baies de genièvre écrasées + poivre vert et baies roses écrasés + poudre de Perlimpinpin et piquant LVC . Vous ajouterez, si vous aimez des graines d'anis étoilé (elles aussi écrasées). Vous pouvez (que dis-je vous DEVEZ) goûter pour avoir une idée puisque les viandes sont mélangées . ET touyez et re-touyez le tout puis

LE TRUC : Testez votre mélange cuit dans votre "potiot à tester" ou votre "cuillère à tester" de LVC. Cela vous permettra de vérifier le goût réel après cuisson

C'est pas trop compliqué n'est-ce pas et maintenant vous avez le choix

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

Car vous allez pouvoir utiliser plusieurs méthodes ... voir utilisez les trois méthodes si vous vous lancez sur une belle quantité

Les trois versions :

- 1/ vous "entonnez" dans les boyaux comme de la saucisse de Toulouse
- 2/ Vous avez déjà usée votre patience ? Faites des "endouyassous" !
enfin vous voulez répartir le plaisir dans le temps ??? mettez - en boîtes !

DONC

- méthode 1 : Si vous avez une machine pour "entonner" la saucisse vous allez faire des "**andouillettes**" traditionnelles dans leur boyau . Attention à **ne pas trop les remplir** car ils éclateraient à la cuisson . Attachez les aux deux bouts des boyaux avec le double noeud: On attache normalement un premier noeud puis en écarte le bout bien à plat et on noue au milieu solidement . Plongez entre 3/4 d'heures et 1 heure (voir une heure et demie si nécessaire) dans du bouillon LVC frémissant (80 ° ça sera parfait). Vous avez des viandes "précuites" donc il faut les cuire certes, mais pas avoir de la purée car il faut de la "mâche".

Pour vérifier la cuisson le mieux est de goûter mais ce n'est pas de la gourmandise: c'est juste pour bien faire évidemment ! Égouttez sur un linge et laisser refroidir

Si vous avez une cheminée ou un "fumoir" vous pouvez les suspendre 24 heures pour laissez le boyau se sécher légèrement puis fumez les . C'est le top !!

mais sinon il y a encore des solutions :

- méthode 2 : Mettre votre "farce" dans des morceaux de "**crépines**" ou "**toilettes**" de porc (attention les viandes doivent être bien cuites). Pensez à aplatir vos "**endouyassous**" pour en assurer la cuisson régulière. Si vous les percez d'une aiguille (**voir fiche "chapeau l'épingle"**) un peu de partout au fur et à mesure de la cuisson, ces "endouyassous" très sympathiques, perdront ainsi une bonne partie de leur graisse . De même sur une grille dans votre four elles "s'égoutteront" très bien.

et essayez pour un usage toute l'année

- méthode 3 : Bien tasser votre mélange **dans des boîtes LVC**, (ou bocaux type "familia wiss" à col large), ajouter une 1/2 feuille de laurier dessus, fermer et stérilisez 3 heures classiquement . "Distillez" vos "boîtes" toute l'année car cette "andouille" là n'est pas si ... "andouille" que ça !!:

- froide ? elle se mariera superbement avec une salade de pissenlit et de chénopodes . Ajoutez quelques tomates .

- Et testez la chaude coupées en tranches ou gros morceaux avec la rectte "**andouillette canard crème**" avec du riz safrané ou des patates douces voir dans une "**tarte aux andouillettes**". Voyez ces recettes de LVC...vous ne regretterez pas votre peine !

NOTES TECHNIQUES

(note 1) Pour la viande de canard vous pouvez avec le plus agréable profit, utiliser de "la viande à fritons", vous savez ces "chutes" de viandes qui tombent au fond du cuveau quand on "fond" dans la graisse pour faire les "confits" . Introuvables dans le commerce ... certes. Mais rien ne vous interdit d'utiliser un "magret *sans peau*" ou des "aiguillettes" de canard que vous utiliserez "en frais"

(note 2) De la viande maigre de cochon certes mais ne prenez quand même pas du filet: c'est une viande trop sèche et de moindre intérêt (sauf pour les "sans gras" bien sûr). Le meilleur: ? de la "ventrèche" pas trop grasse ou de la "coppa" (de l'échine) toujours entrelardée à point

(note 3) Quand aux tripes (panse, caillette et bonnet) choisissez les "blanchies" cela vous permettra de vérifier qu'elles sont bien nettes . Faites les pré-cuire dans deux "boulhons" LVC "**sans sel** et comme la tripe en elle-même ne prend pas le sel ... tout va bien! De plus elles seront plus tendres et plus faciles à couper

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

(note 4) Pour des "couennes" bien cuites au chaudron introuvables ?? Si vous n'en avez pas, faites cuire de la couenne de "tessou" bien bien "grattée" pour qu'il n'y ait pas de trace de gras, de lard (blanc) dessus. Utilisez du bon "boulhon" de LVC bien corsé et utilisez-les lorsqu'elles sont
Il ne vous restera donc pas de gras sur vos couennes, vos "peaux" cuites . Hachez les au couteau ou à la machine bien chaudes au dernier moment car sinon les morceaux se "recolleront" entre eux et ne se mélangeraient pas bien avec le reste

NOTES DIÉTÉTIQUES :

Si vous avez suivi la recette,

pour les "sans sel" il y en a pas

pour les "sans sucre" y en a pas donc tout va bien

pour les "sans gluten" ?? TOUT VA BIEN aussi avec vos épices vérifiés à vous

Pour les "sans gras" à condition de prendre du porc bien maigre et de bien dégraisser le canard comme je vous l'ai indiqué, c'est pas trop mal car la couenne (peau) et les tripes ne sont pas grasses !
Donc c'est , à condition d'être très raisonnable sur la quantité ...ce ne sera presque "régime"

et puis **vous connaissez ma formule**
ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A

Vos andouillettes sont finies comment les déguster ??? voyez les fiches de LVC
"andouillette canard crème" ou "tarte aux andouillettes"