



## 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 soit-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 (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 cuites . ET touyez et re-touyez le tout

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

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

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

Là trois versions :

- 1/ vous "entonnez" dans les boyaux comme de la saucisse de Toulouse
- 2/ Vous avez déjà usée votre patience ? Faites des "andouillettes" !  
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 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 les 3/4 d'heure à une heure dans du bouillon vieille chouette frémissant (80 à 90% ça sera parfait). Égouttez sur un linge et laissez 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 "**crêpines**" ou "**toilettes**" de porc (attention les viandes doivent être bien cuites). Pensez à aplatir vos "andouillettes" pour en assurer la cuisson régulière. Ces "andouillettes" très sympathiques, si vous les percez d'une aiguille (voir fiche "chapeau l'épingle) un peu de partout au fur et à mesure de la cuisson, 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**, (bocaux type "familia wiss" à col large), ajouter une 1/2 feuille de laurier dessus , fermer, stérilisez 3 heures .... et distillez vos bocaux 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 ma chaude coupées en tranches ou gros morceaux en "andouillette canard crème" avec du riz safrané ou des patates douces voir dans une "tarte aux andouillettes" . Voyez les 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 hacherez

(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) . Meilleur: de la "ventrèche" pas grasse ou de la "coppa" (de l'échine ) 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 et pour nos amis "sans sel" vous les referez bouillir avec 2 bouillons "vieille chouette" sans sel ... et comme le tripe en elle-même ne prend pas le sel ... tout va bien! De plus elles seront plus tendres et plus faciles à couper

(note 4) Pour des "couennes" bien cuites au chaudron ?? 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 . Et faites les cuire dans un bon "boulhon" de LVC.

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

Il ne vous restera donc pas de gras dans vos couennes, vos “peaux” cuites . Hachez les au couteau ou à la machine bien chaudes au dernier moment car sinon les morceaux se “re-colleront” 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 un, à condition d’être très raisonnable sur la quantité ...ce ne sera presque pas “anti 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”