



CUISINAR DEMAN LOU TESSOU

CARSELADES, CODENAS, VENTRÊCHES et autres "lardouns"

Les épices sont près ??

Le poivre , voir les poivres car selon les fabrications vous changerez et les mélangerez en fonction des parfums désirés , plus fin, plus fort ou blanc ou baies roses pour la couleur) en grains et du moulin , le vrai à l'ancienne 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 !

le sel (du gros et du fin les deux vous serviront **si vous y avez droit**) du reste il sera indispensable(fusse à dose"allégée" pour les salaisons en particulier où ils sont indispensable

Pour le piquant de LVC vous avez revu la fiche LVC pour créer votre piquant à vous et il est testé

Pour la poudre de Perlimpimpin :le votre c'est celle que vous aimez . Vous pouvez choisir de vous servir de la même d'un bout à l'autre du Tessou comme ici où on se servait du "Rabelais" (un mélange d'épices et de plantes très ancien utilisé depuis qu'il existe dans la région... et il y a toujours la côte!)

(NB : Il existe toujours mais si vous n'en trouvez pas près de chez vous , vous pouvez en trouver sur Internet

Je vous conseille de prévoir quelques poudres de Perlimpimpin différentes afin de pouvoir essayer avec votre "**culhier a testar**" ou "**couteau a epices**" et votre "**potiot a testar**", bien sur ces mélanges mais surtout le goût **avec** votre préparation pour laquelle . Vous jugerez peut-être devoir accentuer le côté piquant, le côté douceâtre, acide, vert bref rappelez vous que toutes les préparations que vous allez faire prendront leur caractère lors de la préparation . Je m'explique : avec la même base de boudin blanc en ajoutant de la poudre de "camparols" ou des éclats de marrons glacés en changeant votre poudre de Perlimpimpin plus ou moins chargée en poudre d'ail ou en cannelle, vous aurez ... 4 boudins différents . Pas de soucis TESTEZ et tout ira bien

RAPPEL : Chaque fois que possible , prévoyez-les mais ne les broyez , râpez, écrasez qu'au dernier moment pour leur garder tout leur parfum .

Attention ne pas trop utiliser 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. Idem pour le sel pour ceux qui peuvent !

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 . 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 trop rapides , n'est jamais bon pour le coeur et les vaisseaux sanguins .

Donc, ne forcez surtout pas : vous avez de la bonne viande, naturellement goûteuse donc assaisonnez "moderato cantabile" !

Dans les recettes détaillées , je ne vous donnerais donc qu'une "moyenne" : **à vous de goûter** C'est vrai que c'est pas facile de goûter le cochon cru !! ... alors faites comme moi voyez plus haut dans les épices utilisez votre "**culhier a testar**" ou "**couteau a epices**" et votre "**potiot a testar**" . Oublié de les ressortir? sacrifiez une petite cuillère, un vieux couteau et essayez une mini-poêle, sur la "plancha" ou dans du papier d'aluminium sur le barbecue ou dans le four ,

Faites un toujours un "essai", faites cuire un peu de votre préparation . Ainsi vous serez sûre de vous !

Prévoir le persil les fines herbes et autres herbes,aulx, échalotes, oignons etc... que vous souhaitez utiliser mais vous ne le hacherez qu'au dernier moment , plus ou moins fins selon l'usage mais jamais de "purée"!

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

Maintenant passons aux choses sérieuses : les VENTRÊCHES et les COUENNES

Tant qu'il en est temps, n'oubliez pas de garder une "ventrèche", (le lard de poitrine,) levée sur les côtes et bien entrelardée . Coupez-la "au carré"... ou au rectangle . Il y a deux écoles avec ou sans la couenne (la peau) .

Les "VENTRÊCHE S"

Avec la couenne enlevée: beaucoup plus facile à rouler (et plus facile aussi à couper plus tard!). Vous pouvez d'ores et déjà préparer la "carselade", "la ventrèche" en français "le lard" . Avouez que "ventrèche" c'est plus joli !

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. Re-poivrez largement du côté chair . Vous pouvez ajouter vos épices que vous aimez (poudre de Perlimpimpin et piquant de LVC en particulier)

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

A bis// Élémentaire . Posez la ventrèche sur un torchon assez grand et un lit d'épices mélangées (avec 1/3 sel, 1/3 poivre et le reste en épices et herbes séchées au choix : minimum de sel pour les "sans sel") . Laissez reposer quelques heures pour que la ventrèche se "ressuie" bien . Remettez une couche d'épices dessus . Enfiler votre ventrèche dans un sac de toile que vous avez tout exprès pour qu'elle s'y glisse "ric-rac" Votre sac bien fermé par un rabat sera suspendu par une "bandoulière" que vous aurez pris soin de coudre dans les deux coins . Ce système est plus pratique par la suite pour vérifier l'état de votre ventrèche ... voir d'y faire quelques prélèvements par la suite !!

Un truc :mettez 1 ou 2 cuillères d'épices au fond du sac car votre lard va s'y "poser"

B // Lorsque votre ventrèche est bien "ressuyée" vous allez vous faire aider pour la rouler car c'est assez difficile . Vous allez renforcer la couche d'épices au fur et à mesure à l'intérieur du rouleau et vous allez serrer autant que possible votre rouleau et l'attacher, toujours en serrant au maximum avec de la ficelle à ,trousser la volaille forte . Lorsque votre "rôti" est bien "fixé" roulez-le tout dans un linge pour éviter poussières et insectes . Fixer un noeud en bas solidement et avec les deux cordes refermez soigneusement le haut du "boudine . Rabattez l'excédent de tissus sur le noeud : plus d'entrée possible de miasmes ou de "squatters". Nouez les deux cordes ensemble ... et "penchat" au "penchadou" (suspendez à la barre à saucisses" . Vous vérifiez de temps en temps . Quand la couenne devient bien dure ... vous pouvez vous régaler

NB Comme pour toutes les salaisons sèches oui mais pas du bois . Vous pouvez parfaitement mettre des morceaux "sous-vide" au frais, voir au congélateur ... mais je sens qu'il n'est pas nécessaire de vous dire qu'il ne faut pas les garder plusieurs années : une viande très grasse et salée a tendance à rancir même au froid dans un temps trop long

Préférez la version "sans couenne" deux avantages :

vous peinez moins pour la travailler et lorsqu'elle sera sèche cela sera plus facile pour la couper vous "faire" des "couennes" de mille façons et c'est "génial" d'après le "vieux hibou"

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

Le tout est d'avoir le bon "tuaire" et qu'il vous "lève" parfaitement les couennes pour qu'elles n'aient plus de gras dessus et que dans le même temps votre lard soit lui absolument net , bien coupé, bien plat . Sinon "dégraisser" les couennes après coup est assez délicat : bien fixer les morceaux de couennes sur une planche et "tirer" le gras avec la lame bien appuyée sur la couenne pour qu'il ne reste plus que la peau . donc attaquons la ventrêche

C/ 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 ficelez 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".

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 !

D/ Voyez la recette au dessus . Posez la ventrêche sur un torchon assez grand et un lit d'épices mélangées (avec 1/3 sel, 1/3 poivre et le reste en épices et herbes séchées au choix : minimum de sel pour les "sans sel") . Laissez reposer quelques heures pour que la ventrêche se "ressuie" bien . Remettez une couche d'épices dessus/dessous . Enfilez votre ventrêche dans un sac de toile que vous avez tout exprès pour qu'elle s'y glisse parfaitement. Votre sac bien fermé par un rabat sera suspendu par une "bandoulière" que vous aurez pris soin de coudre dans les deux coins . Ce système est plus pratique par la suite pour vérifier l'état de votre ventrêche ... voir d'y faire quelques prélèvements par la suite !!

Un truc :mettez 1 ou 2 cuillères d'épices au fond du sac car votre lard va s'y "poser"le séchage doit se faire dans un endroit frais, très aéré, à l'abri des insectes et en surveillant. Se gardera moins longtemps que sans que le gras(le long du linge) ne jaunisse et risque de rancir .

Dès que votre ventrêche sera à point, mettez-là en morceaux "sous-vide" au frigo

E/ LA VENTRÊCHE ROULÉE Lorsque vous avez préparé votre ventrêche 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 ventrêche fumée assez rapidement . Sinon vous pouvez la garder en morceaux "sous vide" au frigo voir au congélateur pour un usage lointain

Du reste pour tous les détails vous pouvez vous référer à la fiche de LVC "[fumer conserver lard fumé](#)"

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

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

LES CARSALADES et LARDONS

Je ne vous parle pas de tout ce que vous allez faire avec vos "ventrêches" quand elles seront sèches , je vais juste vous parler de vos lards frais .

Les carsalades grillées: faites des tranches bien fines et surtout d'épaisseur constante pour que le lard puisse bien cuire régulièrement . La cuisson au grill ou à la plancha permet d'éliminer le maximum de gras non désiré ... ou bien "récupéré" il servira de délicieux "fond de cuisson" ou de "fond de sauce" en le déglaçant avec un bon vin

Les lardons : comme pour les carsalades , coupez les tranches plus épaisses bien sûres mais surtout RÉGULIÈRES . Ensuite il vous sera bien plus aisé de faire des lardons bien réguliers surtout si vous les passez un moment au congélateur : plus froids ils se raidissent et deviennent faciles à couper

Les "rillons" Vous partez là aussi de vos lards bien maigres coupés en cubes de 3, 4 ou 5 cms d'épaisseur (pour que ça soit pareil selon l'épaisseur de votre lard) et là il y a deux écoles

Première méthode : faites "fondre" vos cubes de lard dans un "boulhon" bien corsé . Lorsqu'ils sont presque cuits mais encore très ferme, faites les "frire" à très bon feu dans un peu de saindoux dans une poêle en retournant souvent les morceaux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés .Égouttez sur du papier-chiffon

Deuxième méthode : directement dans le cuveau vous laissez "fondre" comme les autres "confits" et vous les faites finir de "gratiner" dans le four

Troisième méthode : Un truc à manger rapidement (voir à garder en paquets sous vide pour des apéros-dînatoires) . Déposez vos cubes de lard sur les plateaux de votre fumoir après les avoir videment "enfarinés" dans votre sac à épices de votre mélange à fumage de LVC Revoyez à toutes fins utiles les fiches LVC "**le fumoir de LVC**" et "**SAURRISERIE LVC**" ainsi que la fiche LVC : "**fumer conserver lard fumé**"

LES COUENNES

Les couennes ?? Toujours utilisées **dégraissées à fond** : il ne faut pas qu'il reste de gras car la peau elle-même n'est pas grasse et peut donc être consommée par les "sans gras" .

Utilisation des couennes : Bien sûr une partie des couennes ont cuit avec la tête et sont utilisées dans les andouilles ou autres préparations . J'allais dire qu'il va vous en rester suffisamment pour tester bien d'autres recettes

Nous allons préparer vos couennes bien dégraissées pour divers autres 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 .

N'assaisonnez que l'intérieur pour que le sel (non obligatoire mais éventuel) et les épices ne tombent au fond car vos "fritons" seraient trop corsés au fond du chaudron .

Demain vous les essuiez à l'extérieur et vous mettez vos petits paquets à "fondre" dans le cuveau. Cuits dans le chaudron dans la "grass" (le saindoux), vos rouleaux de couenne se garderont sous la graisse comme tous les confits . Dans un "graissair" (un pot graissier ou un grand bocal), recouverts de saindoux ils attendront que vous les consommiez ,ces petits bijoux culinaires d' "aqui"

NB Lorsque vous les consommez , sortez-les avec une cuillère inox échaudée à l'eau bouillante et n'oubliez pas de remettre tout de suite une "couverte" de graisse pour éviter l'air et donc l'oxydation . Cette méthode est la plus ancienne et elle marche jusqu'aux jours chauds pourvu que vos pots graissiers soient au frais,

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

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 : un mélange de votre mélange de salage + 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 bien serrés dans votre bocal . Versez un rien de bouillon dans la boîte

Essayez bien le bord du bocal et fermez soigneusement le couvercle. Vous stériliserez vos bocaux **trois(3)** heures comme d'habitude . Vous aurez une réserve de bonnes choses pour milles recettes

C / Les couennes d'Argentine :Gardez quelques unes des couennes que vous avez fait cuire au "bulhon" . Posez-les côté peau sur une planchette et dégraissez soigneusement les morceaux (blancs) qui pourraient rester . Puis vous découpez vos couennes en carrés de 2 à 3 cms de côtés . "

Enfarinez" dans votre "**sac a épices**" de LVC avec le mélange : poudre de Perlimpimpin + piquant LVC + mélange de fumage LVC . Rangez soigneusement vos morceaux sur les grilles de votre deshydrateur . Lorsque les morceaux seront archi-secs ils deviennent très durs et translucides .

Stockez-les dans une boîte métallique pour quelques temps et pour plus de sûreté "sous vide". Comme vous les voyez si on n'utilise pas de sel, ça marche pour les "sans sel"

Vous les ferez frire à grande friture pour un apéro surprise : des genres de "cortezas" espagnoles .

D / Les "cortezas" espagnoles : elles sont plus longues à préparer mais peuvent être terminées après le gros de "trabalh" plus tard .

Coupez vos couennes en bandes pas trop larges (3 cms maxi 4) . Préparer une "saumure" avec 2 grosses cuillères à 3 cuillères de sel + 2 grosses cuillères à 3 cuillères de bicarbonate de soude par litres d'eau...

Mettez tremper vos couennes dans la "saumure" préparée et "touyez-les" soigneusement toutes les trois quatre heures . Fermez votre récipient d'un linge bien fixé et mettez le tout au frais .

Vous pouvez renouveler la "saumure" une fois ou deux pendant 3 ou 4 jours . Puis vous allez "étendre" vos couennes sur un fil à linge pour les faire sécher au grand air dans une pièce bien aérée mais où ne peuvent rentrer les insectes .

Lorsque les couennes sont très sèches vous les découpez (avec un sécateur c'est hyper dur!) . Vous pourrez alors garder les morceaux dans une boîte métallique et pour plus de sûreté "sous vide"

ATTENTION cette version ne peut être utilisée par les "sans sel"

Au moment de les utiliser vous les plongez dans de l'huile d'olive bouillante : les "cortezas" "explosent" et gonflent énormément . Ils deviennent hyper légers et constituent des "niamaniamas" d'apéritif originaux ... bien que plus connus aujourd'hui

J'avoue que je me demande quelle méthode **C/** et **D/** est le modèle, l'ancêtre des autres ...Peut-être la recette a-t-elle traversé plusieurs fois l'Atlantique !!

NOTES TECHNIQUES:

Tous les "trucs" vous ont été signalés au fur et à mesure des recettes mais une fiche qui va vous être bien utile pour le lavage du linge du cochon : fiche de LVC : "[le menage ecolo](#)"

NOTES DIÉTÉTIQUES

Tout va bien pour les "sans gluten" en n'utilisant que vos épices "maison"vérifiées , pour les "sans sucre" (il doit y avoir des traces dans les aromates ?), pour les "sans sel" y en a pas : on en n'a pas mis!

MAIS ATTENTION donc seules les versions séchées ne sont pas pour vous les "sans sel"

Pour les "sans gras" pour les lards lardons et autres grillons c'est bien entendu FORMELLEMENT INTERDIT mais pour les couennes qui sont essentiellement constituées de collagène il n'y a pas de problème majeur

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A