



LOU TESSOU

LES SAUCISSONS SECS ,Á CUIRE ETC ...

lo salcissot a coser e sequet

La fiche de la saucisse de Toulouse (la salcissa de Tolosa) est une proche voisine du saucisson “d’aqui” (d’ici) . La méthode est la même pour l’ensemble des opérations ... Sauf la taille !

Que les choses soient claires dès le début : on peut parfaitement faire un “salcissot a coser” pour les “sans sel” mais il est impossible de faire du saucisson sec “sans sel”

Je vous répète les parties communes pour que vous ne soyez pas obligé de reprendre l’autre fiche . Mais une fois que vous aurez “agantat l’astuça” (attrapé le truc) ça ira tout seul

Comme toujours lisez les notes techniques avant de vous lancer dans la recette

Ingrédients :

les meilleurs morceaux de bon tessou (note1)
des boyaux(budels) de votre tessou (note 3)
piquant LVC

poivre concassé +ou- fin au goût (note 2)
poudre de Perlimpimpin pour LVH (note 2)
et de ... l’ “huile de coude”

Méthode:

En premier lieu, prévoyez votre poudre de Perlimpimpin . (note 2) et le piquant LVC

Puis préparez les morceaux de “budels” (boyaux) qui vous seront nécessaires Voir la (note 3) Préparez à l’avance des morceaux d’une vingtaine de cms (distance bout du pouce -> bout de l’index main écartée) . Prévoyez deux fois plus de morceaux de ficelle que de futurs saucissons . Nouez le bout à environ un cm, écartez le deux côtés au milieu de la ficelle . Puis renouez votre ficelle qui va “coincer” le boyau “en croix” sur lui même : il n’y aura donc aucun risque de prise d’air .(photo 6) plus bas

Vous avez donc dans la main une double ficelle (elle se nouera à bonne longueur pour suspendre votre oeuvre sur la barre à séchage tout à l’heure) qui tient fermement un morceau de “budel” . Mettez-les de côté dans un bain d’eau fortement alcoolisée . Et préparez les tous pareils

Triez la viande si le “tuaire” ne l’a pas fait : voir la (note 1) et voyez la fiche de la “salcissa de Tolosa” qui vous explique en détail le hachage classique .



photo 1



photo 2



photo 3

La photo 3 vous montre la découpe “au coutel”, pas trop “hachée” pour des salcissots à l’ancienne

T.S.V.P -->

Essayez d’éviter le hachage à la machine électrique pour le saucisson : c’est certes beaucoup plus rapide sans discussion possible . Mais ça a tendance non pas à “couper” mais à (... tant pis je ne trouve qu’un mot de ma grand’mère) “échareugnier” la viande et ça la chauffe . Après tout, le saucisson c’est avec le “CAMBAJOU”(le jambon), le top du cochon ça mérite quelques efforts ... bien que j’en conviens ...il vous reste du “trabalh”...

Vous pouvez utiliser le hachoir à manivelle c’est déjà mieux car il chauffe moins la viande . L’idéal ? c’est lou “coutel”(le couteau) actionné à “l’huile de coude”. C’est beaucoup de “travail” certes, mais le résultat est incomparable : les petits bouts sont fermes, nets ... Bref si vous avez du vrai cochon , il mérite cela : c’est le top

Donc vous mettez la chair obtenue dans une jatte et vous pesez . Voir la (note 2) pour l’assaisonnement avec les épices . Assaisonnez selon votre cas et vous pétrissez le tout bien sûr à la main en “boulegant” bien le tout

Il ne vous reste plus qu’à “entonner” votre saucisson

Je vous l’ai expliqué sur la saucisse de Toulouse, optez pour le poussoir mécanique . Vous pourrez en trouver un pas cher et il vous resservira des années ... et pour plein de chose
C’est plus pratique et plus régulier . En plus on maîtrise mieux l’ “embossage”, le “tassage” de la chair

DANS TOUS LES CAS (pour les poussoirs montés sur les hachoirs)
PENSEZ À ENLEVER LE COUTEAU AVANT DE REMONTER LA VIS SANS FIN !



photo 4



photo 5



photo 6

On travaille saucisson par saucisson . On vérifie que la chair est bien tassée dans le poussoir et qu’il n’y a pas d’air . On sort un peu de chair de l’entonnoir au besoin . On enfile le boyau en serrant le morceau de boyau entre pouce et index, autour de l’entonnoir en “remontant” vers le gros bout . La ficelle est roulée autour de l’index

Lorsque le “budel” est bien tassé sur l’entonnoir on commence à tourner la manivelle et on tasse au maximum la chair en la faisant “circuler” tout autour . L’astuce est de “bourrer” bien partout et au maximum . Il vaut mieux que le boyau cède maintenant que lorsque le saucisson sera “penchat” !

**EN SOMME TOUT LE CONTRAIRE DES SAUCISSES À CUIRE
ON TASSE AU MAXIMUM**

NB : J’explique : c’est logique puisque que le boyau et la chair vont sécher ensemble . L’astuce est qu’il ne faut pas que, comme la chair “rétrécit” plus au séchage que le boyau il ne se forme un vide, un creux au milieu . Même, le boyau séchera en dernier puisque l’exsudat de la chair le tient plus humide au fur à mesure du séchage . Sinon il se formera des trous dans la chair et cela ne sera ni joli, ni de bon goût .

Fermez alors le bout du boyau et là deux méthodes :

T.S.V.P -->

Méthode 1 :- Comme le fait une amie , retourner simplement le boyau sur lui même . Vous le laissez se “ressuyer” sur un linge . Le boyau se raffermi , se “colle”sur lui même et on pend le saucisson que un ou deux jours après .

Avantage : c’est rapide et même la dernière rondelle est “découpable” et bien ronde .

Inconvénient : On ne peut pas autant “serrer” la chair et il y a des risques de saucissons creux .

Si la chair si est bien tassée elle risque de “rouvrir la porte” et le lendemain vous avez tout le contenu du saucisson par terre et juste le budel suspendu par sa ficelle attaché à la “barre à saucisses” .

C’est cette méthode qui est utilisée sur la photo 5

Méthode 2 :- En faisant un noeud à l’autre bout du saucisson avec la même technique du noeud “croisé”

Avantage :on est sûr que “ça lâchera pas” et que, si on a bien tassé et qu’il n’y a pas d’air dedans le saucisson qui ne sera jamais creux

Inconvénients : C’est plus long et il faut être deux pour faire les noeuds . La dernière rondelle n’est pas jolie

C’est cette méthode qui est utilisée sur la photo 6

NB : **Pour le saucisson à cuire** vous faites au contraire comme pour la saucisse : pas trop serré pour pas qu’il n’ “esclapât” ... ou beaucoup moins .

Surtout impérativement dans tous les cas fermez avec un noeud de ficelle .

En effet le boyau va “rétrécir” à la chaleur alors que l’air et le jus emprisonnés vont au contraire “gonfler”. C’est pour ça que ça “esclapât” si vous l’ “entonnez” trop !

Maintenant ? C’est le meilleur moment .

Vérifiez la “barre à saucisses” voyez la photo . Une barre d’orme bien écorcée était traditionnellement utilisée . Elle était bien lisse et la saucisse sèche était enroulée dessus pour y sécher (photo 8 en bas) , l’autre barre “rajoutée” cette année là est un gros bambous . Notez bien que la barre est posée sur de très longs crochets métalliques lisses pour que les souris ne puissent pas descendre : elles arrivent à s’agripper sur des cordes avec leurs ongles et en une nuit elles risquent de vous entamer toute la barre . Et tout est perdu et par leurs dents et les microbes qu’elles apportent, et parce que si l’air rentre le saucisson qui pourrit .

Je ne sais pas si les “nordics” connaissent la “saucisse à la barre” : on la reconnaît facilement elle fait des coudes aplatis et, dans ce petit coude où la saucisse posait sur la barre, le goût n’est pas le même, un rien plus “sauvage”. Sur mes barres à moi il n’y avait que des morceaux de saucisse sèche et, de figatelli et de saucisse de foie, avec des ficelles car c’était mon essai des saucisses sèches “allégées” en sel alors j’avais juste fait un essai . C’est que c’est un crime de gâcher du tissu ...

Revenons à nos saucissons . Vous les roulez dans du poivre fin moulu : ça éloigne les insectes et ça aide au séchage .

Vous allez attacher un par un vos saucissons sur la “barre à saucisses” . Attention il ne faut pas qu’ils se touchent : l’air ne circulerait pas et un pourrait faire “gâter” le suivant



photo 7



photo 8



photo 9

Vérifiez bien que depuis la poutre les souris ne risquent pas de pouvoir venir visiter votre séchoir , que la barre et ses bijoux ne touche nul part , fermez bien la fenêtre grillagée et la porte du “ricantou” ... et attendez .

De temps en temps du bout des doigts très propres, vérifiez le degré de séchage . D’aucuns les aiment comme des barres de châtaignier qui sèche depuis 3 ans , d’autres juste secs comme des figues . Chacun ses goûts .

Pour les conserver “juste à point” comme vous aimez ??

La plus vieille méthode : A manger dans l’année ? “enterrés” ,dans de la cendre de bois bien tamisée . De préférence du chêne ou du châtaignier , dans une “oule” bien fermée

Plus simple et marche pour des années : “Sous-vide” et au frais . Pour plus de temps , mettez-les “sous-vide” au congélateur . Pour les utiliser sortez-les la veille dans le frigo

NB : Avantage : si vous voulez enlever la peau (le boyau) il vous suffit de fendre en long puis écartez le boyau : il se “pèle” pratiquement tout seul . Pratique pour les enfants ... et pour les mauvais “zieux”

Le “cisson” comme disait ma petite fille c’est bon même tout seul, même “sans pain” , mais je vous recommande quand même un vrai pain de campagne . Et, dixit le “vieux hibou” un “chêne de St Louis” (un délicieux Fronton) ou “le grand chêne” (un vin noir du Brulhois) qui lui feront bonne compagnie ... On reste rustique ... c’est plus sûr



Inversement, si sur un plat vous groupez quelques “cochonailles maison” assorties, prévenez qu’il n’y en a plus au “ricantou” . Vos hôtes seraient bien capables de faire comme dans la Rome antique, de se coucher au besoin pour tout finir le stock

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Il vous faut des morceaux bien entre-lardés, les meilleurs : si votre sélection n’est pas bonne, votre saucisson ne sera pas bon . Il faut un peu de gras (les morceaux blancs crémeux du futur saucisson). Même si cela interdit le saucisson aux “sans gras” ce n’est quand même pas des bâtons de dynamite ! Il vaudra mieux pour eux en manger de temps en temps 2 rondelles de bon que d’ en manger 4 de trop maigre qui ressemblera à du pneu . Je vous l’ai déjà dit : “sans gras” du tout, le saucisson n’est pas bon : il faut du gras ... pour que le maigre soit bon . Au besoin, vous enlèverez les petits “ronds blancs” de votre rondelle mais pas de saucisson trop sec .nah!

(note 2) Traditionnellement ici on prépare un mélange pour le saucisson de 15 grs de sel pour 4 grs de poivre par kilo de chair .

Ici nous pourrons utiliser du poivre concassé comme pour la saucisse mais vous pourrez aussi utiliser, en plus des grains entiers : la chair qui se trouvera autour de ces grains aura un parfum incomparable ... même si vous ne croquez pas le grain .

Pour le saucisson sec , désolée il lui faut du sel sinon il ne peut sécher .

T.S.V.P -->

Vous ne pourrez réduire qu’au minimum de 10/12 grs de sel pour 4 grs de piquant LVC par kilo de mélange . Et c’est UN MINIMUM

Surveillez quotidiennement le séchage et mettez le à cuire pour ne pas le perdre au moindre doute

Pour les “sans sel” pour le saucisson frais à cuire vous pouvez vous passer de sel d’autant que vous pourrez lui ajouter quelques herbes et épices comme poudre de Perlimpimpin , herbes sèches (voir fraîches) . Ces aromates vont corser le goût . Mais même juste du “piquant” de LVC sera parfait .

(note 3) Le “budel” , le boyau si vous avez préparé vous même les boyaux de notre cher tessou, vous avez un produit naturel, parfait que vous pourrez manger sans aucun risque et avec un réel plaisir . voir la fiche de préparation éventuellement .

Pour les boyaux que vous achetez : la veille faites les tremper dans plusieurs eaux tièdes que vous changerez afin de les dessaler . Pensez à les “gonfler” en soufflant dedans pour vous assurer qu’ils ne sont pas percés . Puis mettez leur une petite cuillère de bonne gniole dedans . Préparez leur coupe et leurs attaches à l’avance .Mettez les de côté pour les utiliser “en suivant”

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les “sans gluten” ou pour les “sans sucre” aucun risque puisque, contrairement à l’industrie nous n’avons aucun produits ajoutés ça marche tout à fait bien

Pour les “sans sel” pas de problème : pour le saucisson à cuire ça peut se faire sans sel mais pour le vrai saucisson sec ... désolée c’est vraiment trop anti régime !!

Pour le saucisson sec : je vous le répète il ne peut pas sécher “sans sel” voyez la (note 2) . Si vous en faites du “allégé” en sel (voir note 2) SURVEILLEZ 2 fois par jour et comme je vous l’ai dit au moindre doute (moisissure, tache, odeur ...) on fait tout de suite un sort au “cisson” comme disait ma petite fille : c’est délicieux aussi cuit !

Pour les “sans gras” , on ne peut pas dire que ce soit “régime” mais comme je vous l’ai dit ,“sans gras” ce ne serait pas bon . Il vous vaudra mieux juste une ou 2 rondelles où vous enlèverez le gras ... de temps en temps

car vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A