



LOU TESSOU

LA SALCISSAT DE TOLOSA

Ingrédients :

des morceaux de bon tessou (note1)
des boyaux(budels) de votre tessou (note 3)

poudre de Perlimpimpin pour LVH (note 2)
de “l’huile de coude”

Méthode:

En premier lieu, prévoyez votre poudre de Perlimpimpin . (note 2)

Triez la viande si le “tuaire” ne l’a pas fait . et voir la (note 1) et mettez le tout dans le hachoir à viande avec la grille moyenne .



Si votre hachoir est moderne il est électrique ça marche très vite et vous avez tout de suite la “chair à saucisse”, comme celle du charcutier dans votre bassine .

Mais, si vous le pouvez optez pour la machine à main : il est bien rare que vous ne puissiez embaucher un “accessor” de bonne volonté qui tournera la manivelle pendant que vous remplirez par morceaux moyens la goulotte . La chair obtenue est déjà bien meilleure car elle ne “chauffe” pas . Il n’y a pas de “jus” et de “grumeaux” : c’est déjà un autre produit

Alors si vous avez du courage (voir du “personnel” car c’est très long) vous pourrez utiliser la vraie méthode ancienne . Découper au couteau en tous petits morceaux ... comme de la chair à saucisse que vous utilisez lorsque vous “piquez” “lou farcit” (pour faire de la farce) . C’est beaucoup de peine 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 le tout dans une jatte et vous pesez . **Voir la (note 2) pour** assaisonnez selon votre cas

Vous pétrissez le tout à la main (pas de broyeur mécanique qui vous “escrabbouille” tout et “tue” la viande en la “chauffant” . Vous “sentez” : la viande a déjà envie de se retrouver dans la saucisse...

Pour le “poussoir à saucisse” en revanche , faute de matériel vous pouvez vous servir d’un entonnoir spécial sur lequel vous enfiler le boyau avant de pousser la chair dans l’entonnoir avec un poussoir de bois idoine .Ça marche certes mais il y a beaucoup de saucisse dans un (et même un 1/2) cochon . Et , comme le canon de Fernand Raynaud ... ça va mettre un certain temps . Disons-le tout net ça vaut pas le coup !

T.S.V.P -->

Si vous avez hérité (ou trouvé sur une brocante) un hachoir à main , même si vous n'avez pas de pièce spéciale pour "entonner" la saucisse , vous en "trafiquerez" un avec un entonnoir de silicone bien serré autour de la goulotte de la machine avec un collier métallique assez long .

Mais suivez les promotions de vos grands magasins favoris (si vous n'avez plus de quincaillier dans votre coin) et vous trouverez un petit poussoir mécanique (voir électrique) tout à fait efficace pour un prix très raisonnable .

**DANS TOUS LES CAS POUR LES POUSSOIRS SUR LES HACHOIRS
PENSEZ À ENLEVER LE COUTEAU AVANT DE REMONTER LA VIS SANS FIN !**



On enfle le boyau comme les chaussettes des danseuses en serrant le morceau de boyau entre pouce et index, autour de l'entonnoir en "remontant" vers le gros bout
Lorsque le "budel" est bien tassé sur l'entonnoir retirez-le un tout petit peu et faites sortir un rien de chair qui va faire une "boule" au bout . Ainsi il n'y a plus d'air dans la machine

Serrez alors le boyau soit en faisant un noeud sur lui-même, soit avec un morceau de ficelle juste à ras :
IL NE DOIT PAS Y AVOIR D AIR dans votre saucisse . A partir de ce moment , soit en tournant la manivelle, soit en branchant le moteur par à coups successifs, vous allez remplir le boyau qui s'enroule sur votre plan de travail comme les erses de cordages sur la quai d'un port .

ATTENTION NE TASSEZ SURTOUT PAS TROP
sinon votre saucisse éclatera à tous coups

Certes vous la trouverez un peu mollassonne votre "salcissat" mais vous allez trouver que vous avez eu bien raison de suivre mon avis .

Faites des "ronds" plus ou moins grands selon vos besoins : c'est très joli, facile à retourner sur le grill pourvu que vous mettiez quelques brochettes de bambou en croix pour tenir les spires à juste distance .

Mais vous pouvez aussi "portionner" votre saucisse en faisant des morceaux égaux (selon votre appétit pardines) en serrant le boyau avec des morceaux de ficelle . Là aussi, laissez du "flottant" pour pas que la saucisse n'éclate .

Mon amie se contente de la tordre sur elle-même et de laisser au bout un morceau de boyau non fermé, juste retourné sur lui-même . Ce système a l'avantage que souvent quand la chair tend le boyau à la cuisson elle peut remplir le bout de boyau sans l'éclater . Mais si la chair est déjà un peu cuite, "accrochée" au boyau à un endroit, ça éclate d'un coup et les projections sont brûlantes

Le boyau va "rétrécir" à la chaleur alors que l'air et la chair à saucisse emprisonnés vont au contraire "gonfler" . Et c'est pour ça que ça "esclapat" !

Les règles dont nous venons de parler s’appliquent dans tous les cas : saucisse fraîche à cuire tout de suite à la braise ou à la poêle , saucisses confites sous la graisse ou saucisses destinées à être congelées

Si vous avez suivi mon conseil vous avez gardé un rien de “crépina” . Faites donc des “cigares” avec votre chair à saucisse . Vous n’êtes pas obligé pour les rouler sur la cuisse, comme les cigarières des îles . Mais serrez peu comme les autres saucisses

LA CUISSON?? Dans une poêle ou sur une plancha ça va mais le gras ne s’évacue pas . Préférez un grill cannelé , un grill sur un barbecue bien sûr . A défaut , utilisez une grille posée sur un plat contenant de l’eau chaude sous le grill de votre four au maxi . C’est meilleur .Et moins “anti-régime” pour les “sans gras”

Faites comme sur les photos avec des brochettes de bambous qui vous permettront de retourner les ronds de saucisse ou sur le grill les retourner avec votre “fourchette à pêcher” pour ne pas les percer . En effet c’est la pression qui s’échappe brusquement qui fait éclater le boyau ou la crépine fragilisés



INVERSEMENT

Pour les saucisses que vous destinez à être séchées **DANS CE CAS**

IL FAUT AU CONTRAIRE TASSER LA CHAIR AU MAXIMUM

C’est logique puisque que le boyau et la chair vont sécher ensemble . 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

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Il vous faut des morceaux bien entre-lardés quand même J’en suis désolée pour les “sans gras”mais la saucisse “moderne” ne pourra jamais rivaliser avec la “salcissat de Tolosa”.

C'est parce que “sans gras” du tout, la chair se “contracte” et vous aurait l'impression de manger du granulé .. La chair n'exhale pas son vrai parfum, sans gras la viande ne sera jamais onctueuse ... bref il faut du gras ... pour que le maigre soit bon .nah!

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

Pour les “sans sel” pour la saucisse fraîche pas de problème vous pouvez parfaitement vous passer de sel En effet si vous avez du “vrai tessou”, la viande a du goût , il suffit donc juste de “soutenir” ce goût . Donc du “piquant” de LVC sera parfait . Vous forcerez éventuellement légèrement sur le dosage pour “relever” mais sans excès par exemple 5 grs de “piquant du vieux hibou” LVC par kilo de chair .

Pour la saucisse sèche désolée il lui faut du sel sinon elle ne peut sécher . Vous pouvez réduire à minimum 8 grs de sel pour 4 grs poivre .

(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 que vous faites “filer” jusqu'au bout de boyau avant de l'enfiler sur l'entonnoir du poussoir : le liquide aidera au glissement .

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 : on en a pas mis pour la saucisse fraîche ! Bien sûr, pensez que la saucisse sèche elle contiendra plein de produit interdit ... Comptez le double de ce que vous aurez utilisé dans la saucisse sèche et jusqu'à 3 fois si vous l'aimez très sèche ... A vous de voir mais ce n'est pas prudent ... Bon juste un tout petit bout ...

Pour les “sans gras” , on ne peut pas dire que ce soit “régime” , même si vous ne mettiez que de la chair et pas du tout de gras , le jeu ne vaudrait pas la chandelle puisque ça ne serait pas bon . Je pense, que, comme nos amis “sans sel” il vaudra mieux éviter cette préparation mais vous le savez déjà : dans la tessou il n'y a que bien peu de choses pour vous ...A la limite une grillade .

D'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A