



CUISINAR LO TESSOU

“LOU CAMBAJOU”

Le bijou de la cuisine du cochon ne peut se concevoir qu’avec un “vrai tessou”, un de ces cochons élevé dans les champs avec des bons produits de la ferme car sinon, ne vous donnez pas la peine de “far lo cambajou”. Si c’est pas du “vrai tessou”, de la “vraie” viande vous n’aurez pas un “vrai” cambajou mais un ersatz, style “agroalimentaire” c’est vraiment pas la peine de “far tan de trabalh”(faire tant de travail), prendre tant de risques (car il y a des risques de rater le salage, ou le séchage) , bref de perdre votre peine .

Je confirme à nos amis “sans sel” que cette fabrication n’est pas pour eux , surtout utilisée “nature” . Je vous donnerais des recettes qui vous permettraient d’en utiliser avec un moindre danger : mais le “cambajou” ... c’est pas pour vous

INGRÉDIENTS:

un cambajou(note1)

Poudre de Perlimpimpin

au goût

des feuilles de laurier

et autres herbes séchées par vous

sel fin et gros sel.(note 2

Poivres et/ou piquant LVC

des branches de thym

ou des baies (genièvre, baies roses etc)

MÉTHODE:

Dans certaines régions le jambon comprend la patte et le jarret (type le “ramon pata negra” espagnol) . Très facile à suspendre pour le séchage, possibilité de cuisiner plus tard jarrets et pattes dans des soupes et autres cuisinées. Inversement cela exige une parfaite préparation de la patte et relativement plus difficile à saler correctement

Dans notre région, lorsque vous recevez le jambon découpé par le tueur, il l’a, en principe, découpé nettement et bien round .

ICI Voyez la note 1

Méthode A : C’est la version la plus simple :avec l’os

Vérifiez que la chair est bien nette , au besoin “arrondissez” bien . Commencez par bien nettoyer le long de l’os du bas , là où la patte a été désarticulée du jambon: il faut que ce soit coupé bien net : les petits bouts de viande seraient inutilisables, nuisibles (car des “nids de bactéries”) et surtout elles empêcheraient une bonne fabrication

Séchez bien avec un torchon stérile le long de l’os qui peut avoir suinté. Puis “bourrez” de sel au maximum tout le tour de l’os jusqu’à la couenne : la chair va se sécher car le sel va faire exsuder le sérum.

De même essuyez bien la chair apparente de l’autre côté et “bourrez” de sel tout le tour de l’os très soigneusement . La couenne reste suffisamment humide pour que vous “tartiniez” soigneusement bien partout de sel fin toute la surface .

DEUX CAS POSSIBLES

CLASSIQUE:

Mettez une bonne couche de gros sel dans votre saloir . Repartissez les herbes et/ou baies que vous souhaitez éventuellement utiliser dedans . Couchez votre cambajou, côté couenne, dans le cuveau sur quelques feuilles de laurier .

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

Tassez tant que vous le pouvez tout le tour du gros sel mélangé avec le poivre (ou les poivres ou le piquant LVC) . N'hésitez pas sur la quantité car le poivre participe, et au parfum, et à la conservation de votre jambon

Recouvrez- le d'une grosse couche de sel (avec un peu de vos divers "parfumeurs" si vous le souhaitez)
Fermez soigneusement le saloir avec un linge et son couvercle . Et patientez voir l'article SALAISON

"EN SACA", en sac

Sans saloir, le début est le même . Lorsque le "cambajou" est prêt, bien bien salé partout mettez une bonne couche de sel dans un sac de toile stérile très solide . Couchez-y le jambon et remplissez-le tout le tour de sel et d'aromates bien, bien serrés contre la viande et bien sûr en particulier sur les parties charnues pour les protéger de l'air . Recousez le sac de façon à ce que le "cambajou" reste parfaitement enveloppé de sel bien tassé

Avantage : vous pouvez suspendre le sac au plafond hors de tout danger pendant le temps du séchage !

Méthode B : sans os

Certains "tuaïres" (tueurs) désossent le jambon tout en le laissant en forme . Il y a lieu de remplacer l'os par un mélange de sel, poivre (voir piquant LVC) bien tassé pour éviter tout risque que la viande ne s'abîme. Il est impératif d'utiliser des outils, des linges ou des gants stériles pour manipuler puis saler la viande avec le plus grand soin . Ensuite vous devez ficeler le plus fort possible votre jambon pour qu'il ait une forme bien ronde et régulière . Maintenant vous assurez le salage exactement comme d'habitude Mettez une bonne couche de gros sel dans votre saloir . Repartissez les herbes et/ou baies que vous souhaitez éventuellement utiliser dedans . Couchez votre cambajou, côté couenne, dans le cuveau sur quelques feuilles de laurier et tassez tant que vous le pouvez tout le tour du gros sel mélangé avec le poivre (ou les poivres ou le piquant LVC) . N'hésitez pas sur la quantité car le poivre participe, et au parfum, et à la conservation de votre jambon



L'usage est souvent de couper le jambon du cochon en deux parties en enlevant l'os central en fendant verticalement la cuisse. Vous obtenez un morceau "plat" qu'il va falloir:

- soit "rouler" pour reformer un jambon unique à utiliser comme au dessus

- soit vous aurez alors deux morceaux un peu différents certes mais qui vous permettront d'avoir deux jambons plus petits au lieu d'un gros . Le premier avantage est de pouvoir diviser les risques par deux puisqu'il serait presque impossible que vos deux "cambajous" "virent", ratent en même temps !

Il est un peu plus délicat de saler des "jambons" qui n'ont plus de couenne autour : la partie chair est plus fragile .

Donc prendre encore plus de précaution et surtout insistez bien en tassant votre mélange sel + poivre dans tous les recoins (voir photo)

SALAISON

Comme vous l'avez vu au dessus dans tous les cas le salage doit entièrement "englober" le jambon dans le mélange de salaison

Diverses solutions

Soit laisser le jambon de 30 à 45 jours dans le sel pour classiquement quatre(4) jours par kg de poids frais puis dessalage par immersion dans l'eau 24 heures. Essuyez très soigneusement le jambon . Frottez énergiquement avec un mélange 1/2 sel+1/2 poivre .

Pour les "raisonnables" qui mangent moins salés il suffit de trois (3)jours par kg) puis dessalage par immersion que 8 heures dans l'eau . Essuyez très soigneusement le jambon . Frottez énergiquement avec un mélange 1/2 sel+1/2 poivre .

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

Mettez dans un sac de toile fine et " lo penchat" (pendez-le) à une poutre du plafond **dans un séchoir FRAIS** (si possible 5 à 10° maxi) et bien aéré à l'abris des gourmands et des poussières

Soit on réduit le temps de salage (1 jour/kg de poids de viande fraîche) et on laisse migrer le sel dans les chairs avec un temps de repos de 3 semaines . PAS DE DESSALAGE FINAL Essayez très soigneusement le jambon . Frottez bien vigoureusement au poivre . Mettez dans un sac de toile fine et " lo penchat" (pendez-le) à une poutre du plafond **dans un séchoir FRAIS** (si possible 4 à 6° maxi) et bien aéré à l'abris des gourmands et des poussières

Cette dernière technique demande encore plus de précautions d'hygiène et de séchage (si possible à 4°) mais on obtient ainsi du jambon moins salé.

PLUS VOTRE SÉCHAGE SERA LONG, MEILLEUR SERA VOTRE "CAMBAJOU"

SERVICE

Le plus simple trouvez un bon "descopaïre", un bon "découpeur" équipé d'un bon "coutel" (couteau) qui va vous découper "à la demande" des tranches de bonheur. Il ne va pas vous couper des tranches trop fines (les tranches de papier à cigarettes c'est bon pour les "industriels du-tout-prêt-pas cher") mais sans faire des tranches de steaks : "a rechaudon" :(à la bonne mesure) !



Vous enlèverez la couenne devenue du cuir digne des taureaux de combat mais en gardant bien le bon "gras" blanc (si parfumé) . gardez ces "rubans" de couennes qui, rincés à vive eau, donneront un goût exquis à des soupes de verdure et autres "garbures"

Les "délicats" (et les "sans sel" en folie) enlèveront tout le tour des tranches la partie externe (certes et salée, et poivrée à l'excès) mais les "ancians" vous diront que "c'est là qu'il y a le goût"...



des tranches avec de tout

Je vous conseille de couper vos tranches en plusieurs "pointes" afin que chacun puisse avoir et du gras, et du maigre . Même si votre convive le laisse dans l'assiette, il faut qu'il ait le choix de bien... ou mal manger

.. Et pensez aux "régimeux"! ..



le melon Victorine

Quant à la dégustation à chacun ses choix alors pour faire plaisir à vos convives mettez sur la table des rapiers avec : du beurre (doux bien sûr!!!) , de la crème bien épaisse (ou du "mascarpone"), des "cornichons", ou comme dans l'oustal de Victorine, en saison avec du melon (et oui le contraste des deux est génial car l'un "encourage" l'autre! voir photo au dessus à droite)

Bien sûr il vous faut du vrai pain, un pain de campagne bien gris mais pas trop salé (ça serait trop!) et testez un pain au maïs ou un "crépiou" (crêpe rustique) qui vous donnera un plaisir inconnu

Évitez les pains "à la mode" viennois, de mie et autres "fantaisies", trop sophistiqués qui ne sympathiseront pas croyez-moi

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

Et puis, si vous le pouvez , servez-le avec quelques “copains”, de la saucisse sèche, divers saucissons et bien sûr quelques “boîtes” de vos “pastats” maison. Ils s’entendent si bien



Un plateau de “cochonnilles”, quelques “truffas en camisa”, une salade d’herbes et un petit dessert : vous aurez, à l’improviste un repas de roi à partager avec des amis gourmands



NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Le “cambajou” peut-être utilisé de deux manières : avec (méthode A) ou sans os (méthode B).

Méthode A : Les avantages de la version avec os sont :

la viande le long de l’os est superbe et moins salée

et indubitablement un moindre risque pour la conservation

inconvénients : exige un “découpeur” chevronné qui puissent faire des tranches parfaites selon l’usage futur des tranches ... et les goûts des convives

Méthode B : les avantages du “sans os” :

possibilité de faire des “demi-jambons” plus faciles à utiliser qu’un gros

découpage plus facile et même possible à la machine pour des tranches régulières

inconvénients : inversement si les tranches sont aisées le produit est moins fin ... et plus salé

Tendance de la surface “à l’air” de prendre une odeur de rance

(note 2) Il vous faudra un peu de sel fin (pour les “recoins”) mais aussi du bon sel de Guérande bien sec pour le salage proprement dit . Rappelez-vous que la qualité du sel fera la qualité du produit fini

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les “sans sel” **OUBLIEZ**

Pour les “sans gluten” pas de problème particulier

Pour les “sans sucre” c’est parfait, c’est pas comme sur les industriels où le sucre ajouté fait “gonfler” la viande et permet de vendre des produits bon marché au prix de la bonne marchandise!

Pour les “sans gras” : un cambajou sans gras ça serait un non sens , Ne mangez pas le gras mais sachez que c’est la présence du gras qui donne son goût à la chair

Et puis vous connaissez ma formule :
ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A