



BONJORN (Bonjour) !

Vous allez “far lou tessou” (“faire” le cochon) c'est une fête bien avant d'être un travail, certes pas facile, long et délicat mais je vais essayer de vous prendre par la main de vous faire partager ces “bons” moments dont vous apprécierez toute l'année les résultats . Allez , reconnaissiez qu'il y a bien peu de tâches “ménagères” qui vous apportent de si durables satisfactions !

Je vous rappel pour mémoire que vous devriez quelques jours avant “le jour J” , prévoir votre “aplechatge” (votre outillage, votre équipement, vos fournitures)

Mettez de côté un **minuteur** , si possible 2 avec des sons différents dans la “cocina” ... et testez-les !

Le “penchadou” Si vous ne l'avez pas fait l'an dernier, allez couper une belle branche d'acacia ou d'ormeau Pelez la soigneusement pour qu'elle soit bien lisse et que les ficelles des saucissons ou le boyau de la saucisse sèche ne risquent pas “d'accrocher”. A défaut prenez un fort bambou qui contrairement à son apparence est très solide, même de plus en plus solide lorsqu'il sèche .

Pendez cette barre suspendue au plafond par des ficelles (solides) loin des murs pour que les souris ne puissent pas grimper pour les déguster à votre place !! Une sécurité supplémentaire ?? traversez le milieu d'un couvercle avec la corde de suspension . Même si une souris acrobate arrive à s'accrocher sur la corde lorsqu'elle arrivera au couvercle, déséquilibré il basculera et la souris se retrouvera par terre . Vous risquez même de l'y retrouver car ces petits bestioles sont fragiles du nez comme la taupe . Le “penchadou” (“barre à cochon”) est prêt

Viendront bientôt se ranger de tellement de bonnes choses qu'il y a lieu de les préserver soigneusement

Si vous salez au sel sec (comme dans notre pays) nettoyez soigneusement votre **saloir** , ce cuveau en bois , aérez le et au besoin passez-lui un bon coup d’ “aguardente” pour bien “stériliser” le tout . Retournez à l'envers ou mettez un linge dessus

Pour le salage en saumures (comme dans le “nord”) passez votre saloir de grès à la lessive bouillante pour enlever toutes traces de graisses anciennes éventuelles, puis une eau bouillante avec de l'eau de javel (contre les moisissures) . Rincez abondement là aussi à l'eau bouillante et séchez-le tête en bas sur une claire .. lui aussi est prêt .

Dans le même ordre d'idée si vous devez “faire du gras” (garder des confits divers “sous la graisse”), pensez à préparer **les “graissaïres”** (les pots graissiers) de la même manière

Et préparez les “chapeaux” de toile dont vous les coifferez tous sous leur couvercle ou une assiette . Il faut qu'il y ait de l'air mais propre, sans poussière ... mais ça vous le saviez déjà !

Dans tous les cas, prévoyez un **feutre indélébile** et des **morceaux de “laines” de diverses couleurs** pour “marquer” vos différentes préparations ... Sinon ? après stérilisation il ne vous restera plus guère qu'à marquer “tessou” sur toutes vos préparations . Car , même dans les “boîtes” de verre , les diverses terrines, pâtés, boudins blancs, galantines sont si peu différents de couleurs et d'aspect qu'il est bien difficile de les distinguer ... sauf à la ouvrir et les goûter !

A ce sujet, prévoyez vos **étiquettes vierges** , elles aussi en quantité suffisante . Vous ne les “remplirez” qu'au dernier moment car le téléphone sonne toujours quand il ne faut pas ... et vous aurez 3 “pâté de campagne” de trop et il vous manquera 2 “boudins créoles” !

Prévoyez vos “boîtes” >

Si vous voulez utiliser des boîtes métalliques, voyez avec le quincaillier les différents modèles qui vous plaisent . Pensez qu'on peut toujours ouvrir 2 petites boîtes (c'est même parfois un moyen d'avoir plus de choix) mais que manger 3 jours de suite les restes d'une grosse boîte ?? c'est pas forcément agréable sauf de les “utiliser” autrement ... mais ça nous en parlerons plus tard ...

De plus, en général comme c'est lui qui vous “sertira” vos boîtes à la machine, il ne refusera pas de vous faire un avoir sur celles que vous aurez en trop .

Bien sûr , l'achat sera plus coûteux pour un plus grand nombre, mais vous ne jetterez rien et même si par malheur une boîte se soudait mal, vous perdriez moins de bonne marchandise .

Mais c'est vrai que la boîte est perdue pour l'année prochaine ... sauf quelques couvercles pour effrayer les moineaux dans votre cerisier (qu'il faut bien renouveler de temps en temps) et quelques "corps" des boîtes quand vous aurez un certain nombre de moules de présentation de diverses tailles, vous ne les renouvellerez pas tous les jours !

Pensez à vérifier les jours et heures d'ouverture du magasin et vos possibilités de faire sortir vos "boîtes" car ce serait bête de préparer toutes vos boîtes et de devoir attendre 2 jours avant de les stériliser : tout serait perdu

Mais comme nous l'avons dit "ça tient moins de place pour les ranger" ... et c'est précieux dans un petit appartement !

Pour les bocaux : Prévoyez-en assez, plutôt trop car ce serait bête de courir au dernier moment, laver, stériliser un ou deux bocaux qui manquent (voir devoir trouver un magazine ouvert ... et ça se produit toujours un dimanche soir !!) en plein boum . Là aussi prévoyez plutôt plusieurs petits à la place de certains grands pour les mêmes raisons . Pensez à vérifier qu'ils sont bien propres , ébouillantés à l'eau bouillante et retournés sur un torchon propre : ils attendront sous un torchon que vous en fassiez bon usage .

Mais qu'il s'agisse de bocaux à crochets ou de bocaux type familia wiss prévoyez à l'avance

soit les caoutchoucs (si vous en aviez trop, vous les conserverez impeccablement dans des sacs plastiques avec un peu de talc)

soit capsules et couvercles (même si vous ne laissez pas les couvercles dessus après stérilisation) pour les surveiller et les ranger plus facilement . La aussi prévoyez-en plus que de bocaux ... Il peut toujours y avoir un problème et ce n'est pas à 9 heures du soir ou un week-end qu'il vous faudra courir après "le" truc qui manque !!!

L'avantage évident d'investir dans les bocaux en verre est que, si cela est plus cher à l'achat, vous les garderez toute votre vie ! J'ai même hérité de bocaux anciens de mes grands mères ... et puis, cherchez sur les vide-greniers vous en trouverez pour pas cher . Ensuite ça ne coûte plus que les capsules ou les caoutchoucs ! Certaines personnes prétendent que c'est moins sûr que les boîtes métal , mais si vous faites correctement vos stérilisation c'est sans aucun risque .

Du reste, j'ai ouvert cette année un foie gras que j'avais fait pour ma fille et "oublié" volontairement depuis 20 ans derrière d'autres bocaux pour l'ouvrir lorsqu'elle pourrait venir pour fêter notre anniversaire commun . j'appréhendais un peu mais personne autour de la table n'en avait mangé un aussi bon . Il avait quand même un gros défaut : trop parfait nous lui avons fait un sort sur l'heure ... des fois qu'il se serait "desgastar" à attendre jusqu'au soir ...

Mais c'est vrai que les bocaux vides ont un gros défaut :ils tiennent autant de palace que les pleins dans les étagères .

Mais avantage : vous voyez ce qu'il y a dedans (même si il perd son étiquette mal collée) et vous surveillez l'aspect du produit .A ce sujet, prévoyez vos étiquettes vierges , elles aussi en quantité suffisante . Vous ne les "remplirez" qu'au dernier moment car le téléphone sonne toujours quand il ne faut pas ... et vous aurez 3 "pâté de campagne" de trop et il vous manquera 2 "boudins créoles" !

IMPÉRATIVEMENT quelque soit le modèle de bocal choisi, vérifiez en passant votre doigt au bord qu'il n'y a pas le moindre petit défaut car l'air rentrerait dans votre "boîte"et le contenu serait irrémédiablement perdu

Avez vous vérifié que vous avez du gaz pour **le brûleur, le trépied** . Pas juste un peu au fond pour tomber en panne au beau milieu de votre stérilisation . Prévoyez une bouteille de secours ... du reste il en faudrait toujours une à la maison ... ou chez la copine d'à côté que vous aviez dépanné l'autre jour .

Passez bien une brochette de bambou dans chaque trou car la rouille pourrait bien en avoir bouché un ou deux depuis un an ... ou bien une mignonne araignée aura fait de même avec son cocon et avec la chaleur vous pourriez bien avoir une invasion de micro araignées dont je ne connais l'utilisation dans aucune cuisine exotique !! Et puis, est-ce que ça donnerait bon goût au "sagine" ??? Je ne crois pas . Donc là aussi , testez la veille !

Et **votre stérilisateur sur** lequel vous stériliserez vos “boîtes” (ou la vieille lessiveuse trouvée aux puces qui remplit cet office) ne s'est pas percé ? vérifiez donc par précaution

Votre **cuveau de cuivre** du confit est terne ?? Pas de problème nettoyez le bien avec du liquide vaisselle, rincez .

Mettez dans un bocal avec un couvercle en plastique une grosse poignée de gros sel et un verre de vinaigre d'alcool . Fermez et secouez bien . Plongez un chiffon de coton dedans . Essorez-le pour que ça ne coule pas partout et badigeonnez votre cuveau à l'extérieur d'abord : miracle il ressemble à un soleil, idem bien vite à l'intérieur et rincez très vite bien partout à l'eau chaude .

SÉCHEZ A FOND TOUT DE SUITE avec un torchon vieux : ça pompe bien mieux !! Il ne doit pas rester d'humidité car il s'oxyderait aussitôt.

NB Vous pourrez garder ce bocal sous votre évier il vous resservira à toutes occasions pour nettoyer casseroles et autres objet de cuivre ou de bronze pourvu qu'il ait un couvercle en plastique que le vinaigre ne risque pas d'oxyder .

Prévoyez une **grande spatule** pour “touyer” dans le cuveau . Vous n'en trouvez pas ? Drapez votre bricoleur favori et faites la lui découper dans une planche assez longue, poncez très très soigneusement tous les bords pour ne pas “taler” la viande . Mais n'oubliez pas de faire le manche bien rond car vous risqueriez échardes et ampoules à l'usage .

Avez vous prévu le nécessaire **pour filtrer le** gras et les fritons ?? Voyez la fiche (filtrer la gelée de fruits) ça marchera tout pareil . Mais je suis sûre que depuis le temps que nous partageons nos recettes vous collectionnez et faites bouillir vos vieux collants tout prêt . Vérifiez quand même que vous avez toujours la jatte et le tabouret idoines . et pensez aux des passoires et notre précieuse “araignée” (vous savez cette écumeoire de fils de fer qui ressemble à la toile d'une araignée si pratique Mais attention dans les poêles Tefal l'araignée a tendance à les rayer si on l'appui au fond quand elles sont chaudes

Je ne vous ferais pas l'affront de vous rappeler qu'il faut **beaucoup de couteaux** (et de matériel d'aiguisage en cours de travail) , des cuillères, des fourchettes, ... et des planches à découper . Vaillant(e), vous avez décidé de tout couper et de tout “entonner” à la main ... ou presque ?? Vous avez recruté des “ajudaïres” ? Alors prévoyez suffisamment de planches à découper ... pour découper le travail à plusieurs !!! Pensez aux grands couvercle plastique retournés : ça ne coupe pas le fil des couteaux ... et ça retient le jus quand ça coule . En plus c'est souple et vous pouvez vider facilement le contenu en le pliant plus ou moins

N'oubliez pas nos petites merveilles que sont **les spatules en silicone** si pratiques pour ne “rens estavejar del tessou” (rien perdre du cochon!)

Si vous devez utiliser des **hachoirs** électriques pour hacher ou “entonner” votre viande, pensez à les vérifier . Je crois vous avoir dit que les vieux hachoirs “à-huile-de-coude” de nos mémés respectaient mieux la chair que les machines modernes qui ont plus tendance à “faire de la bouillie” . De plus vous disposez de beaucoup plus de couteaux pour hacher plus ou moins fin ...

Mais je reconnais qu'avec l'âge vous trouverez de moins en moins de volontaires pour tourner la manivelle !! C'est comme les vieux canons : il leur fallait 2 “servants” alors qu'avec les moyens modernes un seul mitrailleur suffit pour tuer bien plus de monde ... Enfin , si par hasard vous avez la chance d'avoir un gentil “gafet”, choisissez cette solution au moins pour les saucissons vous ne le regretterez , ni pour les “entonnez” , ni pour le goût !

A propos d’ “entonner” la chair à saucisse ou les boudins dans les boyaux avez-vous pensé à vérifier les deux embouts d’ **“embucaïre”** pour les gros et moyens boyaux ?? Pas trouvé chez le quincailler en rupture de stock ?? Fabriquez-vous le avec un entonnoir à confiture + un embout pour poser les filets de contention des pansements de doigts , le tout soigneusement collé d'un ruban de toile adhésive , ça marchera quand même ... et vous le garderez pour de petites quantités .

Bien sûr vous avez nettoyé les tables, prévu la **ficelle** et vos grosses **aiguilles à trousser la volaille**, des **ciseaux** , des **sécateurs** (pas ceux du jardin bien sûr ou alors vous les avez “remis à l'état neuf .. ”) , repassez aussi la lame du **couperet** de votre mémé : les lames n'étaient pas “inoxydables” mais, souvent forgés à la main ils étaient hyper solides et coupaient impeccablement (même si vous vous en étiez servi de hachette pour couper du petit bois pour la cheminée !!!)

Bien sûr , résignez vous d'avance : toutes **vos bassines, casseroles, tous vos fait-tout, tous vos plats** seront de sortie ! Rafraîchissez donc ceux qui ne sont pas sortis du placard depuis un an !

Avez-vous vérifié votre **machine-sous-vide** (ou pensez à emprunter celle de votre amie) et vérifiez que vous avez bien au moins deux rouleaux de sacs de diverses taille d'avance .

Vérifiez que les **boites de plastique** qui sont susceptibles de partir au congélateur ont bien leur couvercle à elles et qu'elles sont propres ;

Bon, tant que j'y suis , je vous remets sur la **liste les rouleaux de papier alu, de film étirable , de papier linge et autres “essuie-tout”** pour mémoire . Vous le savez , tous les autres “emballages” sont aimablement fournis par celui que vous invitez à votre table !

Bon, ça y est le gros matériel est prêt

Préparez maintenant les ingrédients qui vont vous être utiles

Les épices sont-elles bien prêtes ??

Le poivre , (voir la fiche “les poivres”) car selon les fabrications vous changerez et les mélangerez en fonction des parfums désirés , plus fin, (poivre de Selim), plus fort (noir ou rouge), plus colorés et doux (blanc ou baies roses pour la couleur) en grains

Pour le moudre ?? au 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 ! Et pensez aux bons vieux “moulins-à-café-à-huile-de-coude” des mémés le grain est “cassé” pas broyé ni chauffé et il dégage plus de parfum à la cuisson . A défaut , sans “gafet” ou avec une tendinite , utilisez votre moulin électrique par “à coups” mais dans tous les cas au dernier moment .

le sel (du gros et du fin les deux serviront si vous y avez droit) mais dores et déjà sachez que si certaines préparations pourront être fabriquées “sans sel” (saucisses à cuire, terrines, “boîtes” par exemple) , . Mais vous ne pourrez pas vous lancer dans les salaisons “sans sel” : la viande crue ne se conserve pas “sans sel” .

Vous pourrez faire quelques confits “sans sel” , certains pâtés, diverses saucisses mais pas de conservation “sous la graisse”, seulement en “boîtes” ou au congélateurs “sous vide”

Bien sur on peut en mettre moins que dans la tradition mais c'est faisable pour certaines saucisses sèches “sans beaucoup de sel” mais saucissons (sauf cuit bien sûr) , copa et jambon sont obligatoirement salés ... et sont FORMELLEMENT INTERDITS .ou bien à des doses infinitésimales pour les grandes occasions

nos “**classiques**” de votre orgue à épices , piquant LVC , piments, noix de muscade, cannelle , anis étoilé, coriandre etc ... et chaque fois que possible , prévoyez-les mais ne les broyez , râpez ou les écrasez *qu'au dernier moment* pour leur garder tout leur parfum . Dans tous les cas goûtez-les pour être sûr que le flacon ne c'est pas éventé ... ou qu'une mite n'a pas réussi à pondre dans un bocal : cela m'est arrivé l'autre jour avec du céleri séché !

Et puis , si vous souhaitez retrouver les parfums d'Antan sachez que le “Rabelais” (un mélange d'épices et de plantes très ancien, utilisé depuis qu'il existe dans la région) existe toujours et que si vous n'en trouvez pas près de chez vous , vous pouvez en trouver sur Internet .

Pour moi, j'affectionne mes **poudres de Perlimpinpin** que je varie selon les fabrications pour “coller” au mieux avec les diverses “cochonnailles” . Revoyez vos fiches “piquant LVC” et prévoyez quelques mélanges que vous avez déjà testé : ce sera plus facile à mélanger dans les grands volumes .

De plus vous pourrez les préparer juste la veille mais aurez ainsi le temps de les “tester” : votre palais est le meilleur moyen pour équilibrer votre dosage selon vos souhaits à vous

Attention ne pas trop utiliser trop 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

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 déshydratations , n’est jamais bon pour le cœur et les vaisseaux sanguins . Là aussi il est “renforcé” par la congélation Donc, ne forcez surtout pas : vous avez de la bonne viande, naturellement goûteuse donc assaisonnez “modérément” !

Les oignons sont-ils épluchés et coupés en petits cubes ?? Les autres en tranches ??? Pour le bouillon avez-vous préparé quelques oignons piquées de clous de girofle ? . Vous n’y arrivez pas sans casser la fleur ??

Percez donc l'oignon avec une pique de bambou ou une aiguille à tricoter avant d'enfoncez votre clou . Mais inversement faites juste un “avant-trou” car si le trou va jusqu’au bout du clou, il va “flotter” dans une alvéole trop grande et il tombera dans l'eau ! A moins que vous ne le mettiez dans une des fameuses “chaussettes de cuisson LVC . Du reste vous pouvez parfaitement le joindre au “bouquet garni” (voyez la fiche technique bouquet garni de LVC

Les “alhs” (les aulx) sont pelées et “piquées” fin ?? (taillées en tous petits cubes pas “écrasées”). Vous ne savez pas “faire” avec la lame du “couteau”?? en la glissant bien parallèlement entre vos doigts serrés comme les sépales autour du bouton de roses ?? N’insistez pas !! Pitié pour vos doigts sortez votre mini-hachoir électrique mais seulement quelques coups brefs , pas de la purée comme au presse-ail quand même!! : vous devez garder des petites perles craquantes ...

Si vous devez faire saucisses et caillettes aux **châtaignes** , n’oubliez pas de les pelier et de les cuire “al dente” , fermes mais cuites pour les incorporer aux préparations

Et n’oubliez pas de faire un tour au jardin pour y cueillir toutes ces **merveilleuses herbes** qui corseront votre “Tessou” mais sont rares au jardin en hiver , sauf à l’abri

Dans certains cas , les herbes que vous avez fait sécher à la saison (voir le séchoir à plantes de LVC) pourront parfaitement servir . Si vous ne voulez pas les “trouver” vous pouvez les pulvériser et les mettre avec vos autres épices . Sinon faites les gonfler à la vapeur dans la passoire du couscoussier par exemple DANS TOUS LES CAS préférez les fraîches aux séchées . Les “congelées” marcheront aussi mais vous ne *les sortirez qu’au dernier moment*

Il vous faut les classiques : persil (toujours du frais celui-là), fines herbes mais aussi, menthe(s), fenouil, armoise, estragon, verveine, tagète,. Vous effeuillerez et hacherez le persil , les fines herbes, l’oseille, l’estragon et autres herbes que vous souhaitez utiliser qu’au dernier moment (pour boudins , pâtés, saucisses aux herbes ,terrines, par exemple) mais pas trop trop fin non plus . Il ne faut pas de la purée on doit les “sentir” en bouche au dernier moment pour leur garder toutes leurs saveurs !

Votre estragon est gelé ?? Pas de problème si vous en avez fait sécher cette été , utilisez le comme du frais ...mais réhydraté doucement la veille sur une vapeur douce et refroidi ... ou en poudre , pilé au dernier moment si vous avez oublié de le préparer . Ca ira quand même

si vous devez utiliser des **champignons** séchés , rincez-les à l'eau tiède et séchez-les sur un papier-chiffon . Mettez-les donc à se détendre dans ... soit de l’Armaganc ou du vin doux de Gaillac si vous avez droit à l’alcool, soit un vrai jus de pommes LCV .

Mais ne les faites pas tous tremper , gardez-en des secs que vous passerez au moulin LVC : la “poudre de champignons secs” corsera merveilleusement un pâté de foie . Sans ajout de liquide le parfum sera renforcé .

C'est particulièrement vrai pour les trompettes des morts assez peu parfumées fraîches , enfilées sur des fils et séchées en guirlandes au plafond bien vite , elles deviennent des trésors de parfum, de goûts ... et de "coup d'oeil".

C'est si vrai, que des charcutiers indélicats ont souvent fait passer ces pâtés parfumés, semés de petits cubes noirs pour des pâtés truffés !

Là aussi vous avez dû prévoir que certaines de vos "boîtes" maison vont vous servir et vous avez eu raison : les pieds bleus, les girolles, les cèpes etc... que vous avez ramassés à l'automne seront les bien venus , tant dans certaines saucisses que dans des terrines .

Comme il n'y a plus , à l'heure du cochon, ni chénopodes, ni amaranthes, ni ficoïde glacial, ni pourpier etc... , ressortez donc vos petites "boîtes" pour quelques caillettes géniales . Et pour l'oseille, là aussi ressortez vos "boîtes" (voyez la "fiche" des "conserves") ... ou fouillez dans le congélateur où vous avez gardé quelques paquets "sous vide"

Si vous n'en avez pas fait cet été, c'est un peu tard mais vous y penserez pour l'an prochain !

Je ne vous ai pas parlé du **laurier et de thym** . Si vous avez la chance d'en avoir au jardin préférez le thym frais (ou alors des branches de ce thym sauvage cueilli dans une garrigue sauvage du midi ce n'est pas mal non plus) . Quand au laurier , c'est un peu différent . Personnellement , j'en ai toujours du sec de quelques jours : il est plus doux que frais . Toutefois il en existent deux espèces dans mon jardin dont un au parfum citronné que j'utilise volontiers frais mais plutôt dans la cuisine fraîche, quand à l'autre je ne l'aime pas trop frais car il a un peu d'amertume et possède une légère odeur de térébenthine ... mais il est meilleur séché ... A vous de "tester"

(NB inversement le deuxième frais avec quelques feuilles d'eucalyptus fait des inhalations remarquables pour les voies respiratoires)

Quant au **romarin**, frais cueilli au jardin toute l'année ou sec il est toujours "tonique" et à mon avis à utiliser avec parcimonie ... sauf à le déposer sur les braises du barbecue (ou dans le "fumoir de LVC" voir fiche) où il fera merveille : ses essences aromatiques très volatiles se marient alors très bien avec la viande du tessou

La sauge ? l'herbe aromatique traditionnelle du cochon ... dont elle aide à la digestion des corps gras . Pour ma part, je l'avoue, je l'utilise qu'à petites touches : je crois bien que je n'aime pas trop l'amertume c'est vrai mais sachez que la rouge est la plus douce

Quant à "l'herbe à curry" , ne prenez que celle du jardin mais méfiez-vous , utilisez la au dernier moment et à dose faible car elle a un fort pouvoir odorant ... mais , vous le savez elle a un goût différent de son parfum ... donc là encore testez au dernier moment

Bien sûr, si vous n'êtes pas trop loin, et que vous avez fait plein d'économies toute l'année pour pourrez aller faire un tour au marché de Lalbenque (A partir du 1er mardi de décembre, chaque mardi jusqu'à mi-mars) vous pourrez peut-être alors y acheter "la truffe-qui-ira-bien" . Il y a là les meilleurs produits du monde . Le marché en lui-même vaut le voyage pour l'odeur, et l'atmosphère .

Mais sachez que c'est tout un art ... et que même des "vieux-de-la-vieillle" s'y font prendre parfois . Il est des "picapeladas" (mauvaises langues) qui disent même qu'en cette période , si la truffe n'a pas poussé rue du marché, elle vient parfois de bien plus loin que des "brûlés" des Causses ... Il y en a même qui, venues de Chine (elles aussi) , ont pris quelques couleurs sombres au brou-de-noix (rassurez-vous c'est le moins toxique, bien moins en tous cas que les produits chimiques) . Elles n'auraient juste vu les terres Quercynoises que le temps d'y faire sécher la couche de boue qu'on a artistiquement "brossé" avant de la déposer sur les vieux torchons de la "mémé" dans le "pitchounet cofinel" (petit panier) ...

Allez , consolez-vous, votre “tessou” sera très bon même s'il n'est pas “truféra” ? ou “rabassié” : sa chair est si bonne naturellement que c'est comme une trop belle fille : elle n'a pas besoin de bijoux pour être belle ! Mais quand, soyons honnête : “desgalhar pas” (ça gâte pas) !

Pensez à revoir la fiche “bouquet garni de LVC” si vous ne souhaitez pas retrouver les herbes et épices dans la bouillon : vous pourrez ainsi les sortir facilement

Si vous venez de faire de la persillade LVC ne l'utilisez que si vous avez utilisé une huile neutre (pas d'huile d'olives ça aurait un goût bizarre ! Ou alors celle que vous avez fait le matin, sans rien et juste conservé au frigo

NB Si vous souhaitez ajouter d'autres bestioles dans les “grassairos” (pots graissiers) avec votre aimable “tessou” qui vous fourni non seulement de quoi “couvrir” sa viande mais aussi d'autres “confits, pensez à tenir prêts quelques morceaux .

Optez pour la “pointe” ou un rôti roulé et ficelé

mais surtout quelques vieille poule ou/et une vieille lapine lesquelles ne veulent plus vous fournir en oeufs ou en lapinet ,

une cuisse de dinde (vous la découvrirez sous un autre jour pas sèche du tout votre dinde), découpée vous les laissez “mariner toute la nuit avec herbes , épices .

“fondues” au chaudron ce seront des délices , froid ou chaud et vous vous demanderez même si l'an prochain vous ne laisseriez pas courir plus longtemps vos vieux volatils !

(Mais pensez dans ce cas que si ça marchera quand même “sans sel”, mais ces “confits-sans-sel” ne peuvent pas rester “sous la graisse” : il faut impérativement les stériliser en “boîtes” ou les mettre au congélateur) Donc prévoyez selon les cas en commandant chez votre volailler si ce ne sont pas vos hôtes que vous invitez avec le tessou à votre table !

Et pensez aussi à commander les boyaux au charcutier si vous ne les faites pas vous même ou si vous voulez des “calibres de saucisses différents , voir les légumes au primeur si vous n'avez pas dans votre jardin ceux que vous allez utiliser

Dans les recettes , je ne vous donne que les habitudes, usages ou dosages usuels , qu'une “moyenne” :
mais à vous de goûter

C'est vrai que c'est pas facile de goûter le cochon cru !! ... alors faites comme moi : dans une mini poêle,ou sur la “plancha” ou dans du papier d'aluminium sur le barbecue ou dans le four , faites un “essai”, faites cuire un peu de votre préparation . Ainsi vous serez sûr(e) de vous !

Vous allez avoir quelques journées “très chargées” mais comme vous avez tout préparé tout va bien avancer , sans accros ni pression et vous n'aurez bientôt que des bons souvenirs de votre “tessou” !

“Bonanuèch et al deman !” ou A + comme on dit sur Internet !