

ADIEUSIATZ !!!

Bonjour !

La viande est bien caillée par le froid ?? L'équipe est au complet ?? Buvez votre café (ou votre thé) et on y va ! L'eau bout dans les pots au feu ?? Les oignons « sont'y » épluchés et coupés en petits cubes ?? Les aulx sont pelés et "piqués" fins ?? (sinon usez de votre hachoir électrique mais pas de la purée comme au presse-ail quand même et comme ça ira vite , attendez donc le dernier moment pour le faire : vos aulx garderont un meilleur parfum, le leur, puisqu'elles n'oxyderont pas !!)

Les épices sont près ?? Poivre (s) en grains et du moulu de frais, le sel (du gros et du fin les deux serviront) 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 Perlimpimpin que je varie selon les fabrications pour "coller" au mieux avec les diverses "cochonailles" . Attention ne pas trop utiliser des épices pour les produits destinés au congélateur : le froid les renforce parfois trop .

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, il 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 (ça c'est vrai que c'est pas facile le cochon cru !!) ... ou faites comme moi : dans une mini-poêle, sur la "plancha" ou dans du papier d'aluminium sur le barbecue ou dans le four , faites un "essai" . Ainsi vous serez sûre de vous ! Sortez donc votre [culhier a testar](#) ou votre [potiot a testar](#) . C'est encore plus facile et rapide

Pensez aussi à effeuiller et hâcher le persil , les fines herbes et autres herbes que vous souhaitez utiliser (pour boudins , saucisses aux herbes par exemple) mais pas trop trop fin non plus : il ne faut pas de la purée!

Donc, je vous disais, en urgence (il faut faire vite la viande « tourne » parfois très vite , surtout les « abats ») assaisonnez (fortement) le bouillon où vous mettez à cuire la tête (avec ou sans oreilles et langue) ; éventuellement les pieds et la queue (ce qui lui reste !!) avec force bouquet garni et légumes .

Certaines personnes ajoutent les morceaux de gorge sanglants, la rate et les poumons (ou bien on réserve le tout pour "la blanquette", un genre de ragoût avec une sauce relevée qui se mange traditionnellement lors du premier repas du cochon) .

Je vous rappelle que les enfants adorent la cervelle (au beurre "noir" avec un filet de vinaigre de Xères) ou bien au court-bouillon :? elles feront de délicieux vol-au-vent (voir recette)

Le pot est cuit quand les chairs se détachent toutes seules . Et là, faites appel à votre main-d'oeuvre (ou à votre patience!) et coupez tout cela en petits morceaux ET

ATTENTION A NE PAS LAISSER DE PETITS OS

... ou une quenotte de « Monsieur" :

Vous risqueriez d'y laisser une de vos quenottes à vous !!

Vous voila avec la base de nombreuses préparations dont vous trouverez les recettes détaillées au fur et à mesure que je pourrais vous les taper

Nous allons fabriquer quelques bonnes choses mais rappelez-vous qu'un des plaisirs de "far lou tessou", ("faire le cochon") c'est de choisir des parfums que vous aimez, des choses que vous pourrez manger sans danger, que vous pourrez partager avec les amis, la famille , les "au régime" et les "sans régime" .

Lou Tessou c'était la fête il faut que cela reste un plaisir, que vous aimiez "far lou Tessou" et "mangiar lou Tessou", pas pour la faim mais pour le Bonheur ...

Nous pourrons faire :

A base de sang

la « sanguette » à manger immédiatement fraîche cuite ne supporte pas la conservation

le boudin antillais

le boudin noir classique

le boudin aux châtaignes

le boudin aux oignons

les boudins noirs

le boudin aux pommes

le boudin au riz

le boudin Galabarre

panse farcie au boudin de riz

NB tous ces boudins peuvent être cuits en "boâtes" mais , légèrement séchés pendus à la barre des saucissons, au « penchadou » ils peuvent se consommer sur une huitaine de jours « penchat" au frais . Ils supportent tous le congélateur "**sous-vide**"

avec du lard un peu gras

boudin (s) blanc(s)

boudins jaunes rouges etc ...

les boudins

Meilleurs pas trop frais légèrement séchés pendus au « [penchadou](#) » ils peuvent se consommer sur une huitaine de jours “penchat” au frais . Ils supportent bien le congélateur **mais “sous-vide”** . Décongelés au moment de les utiliser, trempez-les dans l’eau bouillante : le “budel” s’enlèvera très facilement et cuisinez les congelés ils garderont tous leurs parfums

avec du lard maigre et des morceaux choisis

Les « saucissons secs » doivent sécher dans une pièce fraîche et aérée surtout . Malheureusement impossible de les faire “sans sel” . On peut “alléger” la dose de sel mais il en faut car sinon la viande ne séchera pas et virera . Pendez-les à une barre suspendue au plafond par des ficelles : que les souris ne puissent pas grimper pour les déguster à votre place : au [« penchadou »](#)

Les saucissons “à cuire” pas de problème : au congélateur “sous vide” ils y dormiront tranquilles et mettez-lez tout congelés dans la marmite au fur et à mesure de vos « pots » dans toute la saison ... Sous-vide et au congélateur , nous en avons dégusté des années plus tard ... « pour sa-voir » et parce qu’ils étaient exceptionnels par leur histoire ... ou pour les souvenirs qui s’y rattachaient ! Double avantage : tout congelés ils risquent de moins éclater lorsque vous les plongez dans le bouillon !

Les pâtés de campagne en “boâtes” ne risqueront rien : ils sont stérilisés par définition . Mais en “fricandeaux cuits au four » ? vous les mettez “sous vide” et au congélateur impérativement

Les terrines et pâtes divers cuits en “boâtes” : stériles pas de problème et pour ceux cuits dans les terrines de grès au four, eux partent «sous vide» au congélateur

Les “caillettes” avec des herbes ou des châtaignes et autres (cuites au four, c’est plus goûteux) et vous pourrez les confire tout à l’heure “sous la graisse” pour un temps très court et dans tous les cas les mettre au congélateur “sous vide”

Nous parlerons de la partie “fraiche” et du “cambajou” tout à l’heure .

A + comme on dit sur Internet !