



TUER "LA" DINDE

Un vrai miracle , vous avez trouvé une vraie dinde dans une vraie ferme et il vous faut l'"estourbir"!

Avant toutes choses préparez la vieille lessiveuse de Mamy, un ancien bidon (métallique) ou le cuveau du gras, bref un très grand récipient pour faire bouillir de l'eau pour ébouillanter la volaille morte : N'envisagez pas de la plumer sans cela . Ne regrettez rien la plume raide est inutilisable . Tout au plus l'enfouirez-vous au pied d'un arbre pour un engrais ...moyen .

Prévoyez aussi pour recueillir le sang un récipient (avec couvercle à vis si possible) contenant un peu de vinaigre et tâchez d'ameuter des amis : ils vont partager le régal, ils devraient partager la peine non???

Comme tout bon "tuaire" qui se respecte prévoyez vos outils :

1 - un couteau hyper pointu et hyper affûté et surtout de la bonne corde, pas trop grosse certes mais pas de la ficelle à trousser non plus volaille car il faudra la tenir cette bête ! Soyez compréhensif elle n'a pas forcément envie de se laisser "suicider"...

2 - vous voyez que vous aviez bien fait de prévoir un solide piton à la solive de l'atelier ou du "ballet" et pensez à mettre à portée votre escabeau .

3 - vous aviez prévu des "aucisedors" (des "accesseurs") et ils ne sont pas là . Normal ils ne reviendront que ... pour le découpage du rôti demain sur la table! Essayez quand même de rappeler "celui-ké-en-retard-mé-ki-vien-kan-même" . Tout seul c'est pas guère possible vu la force et le poids de la bestiole

4 - comme nos "grands chefs", nos "têtes pensantes" ont pensé pour nous, on ne peut plus attacher les pattes des volailles pour les emmener au marché . On voit bien que ces gens là ils n'ont jamais tué une "piota" ... Bref vous ne pourrez pas seul : il vous faut absolument attaquer le problème qu'avec une dinde aux pattes solidement attachées . Ajoutez un noeud de marin pour que lorsque vous suspendrez votre "piota" au piton, si elle se débat le noeud serrera de plus en plus au lieu de risquer de se défaire. Car imaginez, si elle s'échappait dans ce cas la "course à la dinde" dans les couloirs de l'immeuble ... ou sur la route .. D'accord, le voisin "à-qui-vous-ne-causiez-plus" va arriver aux nouvelles, voir à la rescousse ... mais il vous faut maintenant l'inviter à la "fête de la piota"... Bof à tout prendre vous voilà de l'aide .

5 - dès que possible vous lui croisez les ailes à cette bête . Je sais c'est pour une fois plus facile à écrire qu'à faire . Mais il faut bien les lui croiser avant de les attacher soigneusement en croix

6 - attacher un noeud coulant au crâne de l'animal : passez entre les caroncules rouges et les rouflaquettes roses de votre animal, comme qui dirait un "diadème" tenu sous le cou pour pas qu'il tombe. ATTENTION faites le bien car ainsi vous pourrez tenir fermement la tête et éviter les coups de bec meurtriers du volatile

7 - monter sur le tabouret , la dinde étant soutenue par votre copain et là, d'un coup de rein digne d'un karatéka olympique suspendez la "chose" au piton :ça y est le plus dur est fait . Descendez : vous voyez vous êtes juste à portée maintenant pour passer aux choses sérieuses

8 - vous pouvez attacher la tête pour que la "piota" ne vous arrache pas le couteau des mains en se débattant . Restez calme, le sang lui monte à la tête à votre animal : elle se saignera mieux tout à l'heure. Faites comme Mamy Toinette qui à ce moment lui donnait un coup du plat de la main derrière la tête : ça l'étourdissait . Elle ne souffrira donc pas et pour le moins ne se remuera plus avec autant de vigueur . Mais Inversement faites vite maintenant car elle risque de mourir et elle se saignerait pas comme

il faut . Ceci donnerait et mauvais aspect et mauvais goût à la viande . Et comme ce n'est déjà pas le "top" des viandes ...

9 - Attrapez dans votre main gauche la tête de l'animal et avec la main droite enfoncez vite mais calmement le couteau juste à la base de la tête , le tranchant côté des vertèbres . Logique : dans l'autre sens un soubresaut pourrait faire couper la peau ... et c'est vous qui saigneriez pour le compte . Soyez ferme sur vos jambes et serrez bien les mains car votre "piota" va bien logiquement essayer d'échapper à son sort .

Vous tâtez le cou et trouverez tout de suite l'artère . Vous la tranchez en laissant le couteau pour "guider" le sang vers votre récipient . En principe elle saignera relativement vite dans le récipient qui recueille son sang . Si vous le pouvez "touillez" un peu pour que le vinaigre empêche le sang de coaguler au fur et à mesure

10 - ATTENTION elle vous semble morte , ne lâchez pas de suite la tête car il y a des spasmes "post-mortem" parfois deux ou trois minutes, voir plus, après la mort . Vous risqueriez -moindre mal-être crépi des pieds à la tête d'un produit péguieux et collant dont je n'ai jamais écouté dire qu'il fût bon pour la peau ou les cheveux ... Et si elle "rebichinerait" quelle galère pour finir de l'achever ... et tout nettoyer tout à l'heure

11 - Laissez là pendue un petit moment : elle sera plus "souple" pour l'ébouillanter tout à l'heure vous avez tout le temps de prévoir son dernier bain . Mais pas trop quand même parce qu'elle se raidit (vous savez la rigidité cadavérique des films policiers)

12 - Mettez vos gants LVC "Voyez la fiche "gants chauds mains froides Ne détachez pas les pattes ni les ailes tout de suite ... on ne sait jamais ! Là encore, si possible faites vous aider car c'est très lourd . Plongez la tête en premier . Il arrive qu'il y ait un soubresaut réflexe des muscles : si les ailes et les pattes étaient "libres" vous vous feriez ébouillanter . Avec un bambou ou une branche plongez le poitrail de la bête (toujours pattes en l'air) dans l'eau. Remuez la bien . Ressortez vite et vérifiez : les plumes se détachent . Tout va bien . Sinon replongez là

Essayez de plonger les ailes détachées une à une dans l'eau : les grosses rémiges sont les plus dures à sortir . Elles s'en vont ?? T. V.B "

Passez au "bain de siège" maintenant car les plumes de la queue sont et les plus solides , et les plus profondes dont difficiles à arracher .

Vous finirez le ventre et le dos après : l'eau a refroidit certes mais ces plumes là sont moins dures.

13 - Un chiffre porte bonheur . Vous tenez le bon bout . La majorité des dindes ont peu de petites plumes et quasi pas de duvet . Sinon posez la à plat sur l'évier et même "flambuscage" que n'importe quelle volaille . Voir la fiche

14 - La vider ??? comme toutes les volailles en ouvrant le ventre . Attention à faire tourner le couteau autour du croupion un peu largement afin de ne pas toucher le boyau que vous tirerez avec le croupion : ainsi la viande ne sera pas souillée .

Pensez en l'étripant à bien faire attention à ne pas percer le fiel (la vésicule biliaire avec sa bile) car la viande touchée serait immangeable

15 - Mettez de côté foie et coeur pour les ajouter à la farce future

16 - Vider le gésier . C'est pas difficile . Avec votre petit couteau fendez-le du gros côté doucement jusqu'à ce que vous trouviez une partie plus dure et dessous une peau verdâtre plissée. C'est la peau intérieure du gésier qui contient les graines . Glissez vos doigts fermement entre la partie charnue et cette peau : vous sortez ce petit sac ... et vous le jetez ... non sans vérifier . S'il est plein de graines votre bête a été élevée au grain et vous n'avez pas perdu votre peine . Nourrie aux "farines" il y aura des "flocons" dedans ... mais si elle vient de la campagne elle aura quand même couru ,