



BONJORN (Bonjour) !

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

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

Lorsque vous trouverez par exemple : <http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/le%20menage%20ecolo.pdf> vous recopiez cette adresse internet sur votre système à vous et s’ouvrira la fiche LVC correspondante ici par exemple “le ménage écolo”... et ça va vous servir !!

Maintenant vous “attaquez”LOU TESSOU

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. Pensez à bien enlever les “ardillons” qui se forment lorsque vous enlevez les petites tiges latérales. Poncez bien si nécessaire

Pendez cette barre suspendue au plafond par des ficelles (solides) *loin des murs* pour que les souris ne puissent pas grimper pour festoyer 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 país”: notre pays”) nettoyez soigneusement votre **saloir**, ce cuveau est traditionnellement en bois. Un ancien tonneau muni de son couvercle étanche, percé sur le fond (pour que l’excédent de jus puisse s’évacuer) et posé sur des “pieds” lisses (pour qu’ils ne puissent pas permettre l’accès à un “visiteur”) fera parfaitement l’affaire. Bien sûr, le tout parfaitement propre. Aérez le saloir et au besoin passez-lui un bon coup d’ “aguardiente” (eau de vie) pour bien “stériliser” le tout. Retournez à l’envers sur une claie ou mettez un linge dessus

Pour le salage en saumure (comme dans le “nort”) passez votre **saloir de grès** (ainsi que son couvercle) 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 abondamment là aussi à l’eau bouillante et séchez-le tête en bas sur une claie. Au besoin passez-lui un bon coup d’ “aguardiente” (eau de vie) pour bien “stériliser” le tout . Retournez à l’envers ou mettez un linge dessus : 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 “graissaires”**(les pots graissiers) “préparez-les” de la même manière que le saloir de grès au dessus

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

Et préparez les “chapeaux” de toile dont vous les coifferez tous les pots sous leur couvercle (ou une assiette) lorsqu'ils seront pleins . 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** ou deux (c'est toujours lorsqu'on veut écrire qu'il n'y a plus d'encre !) pour marquer vos produits . Vérifiez bien car certains “markers” sont dit indélébiles et sur le verre gras ou humides ça ne tient pas !!!

Prévoyez des **morceaux de “laines” de diverses couleurs** pour accrocher sur vos bocaux à crochets, pour “marquer”et identifier vos diverses préparations

De même pour des bocaux à couvercles à vis prévoyez des **rubans de chatterton** (pour isoler les fils en électricité) de diverses couleurs pour identifier vos diverses préparations (voir photo à gauche)

Vous noterez sur un bloc-note pour chaque préparation le contenu associé avec son un **code** “fil “ou “chatterton” de couleur pour les distinguer après stérilisation. Sinon, après cuisson vous ne pourriez plus marquer sur l'étiquette que “tessou”, “cochon” 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 !



Vous noterez donc au fur et à mesure les combinaisons de fils, ou de “collants” que vous avez utilisé avec le contenu correspondant : ici du chatterton:

ICI par exemple :

pots avec carre vert = pâté campagne

pots carré jaune = terrine de foie

les pots avec croix verte et jaune =jarrets

NB Le chatterton si il est bien collé résistera à la cuisson

Par sécurité vous n'enlèverez vos “codes” qu'après vérifiés la stérilisation et qu'après avoir étiqueté les pots

Prévoyez aussi des **étiquettes vierges** , elles aussi en quantité suffisante . Vous ne les “remplirez” qu'au dernier moment car vous les perdriez si quelque bocal n'était pas bon . Et puis, le téléphone sonne toujours quand il ne faut pas ... et vous auriez 3 “boudins de campagne” de trop et il vous manquerait 2 “boudins créoles” !

Prévoyez vos “boîtes” >.

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

Prenez-en suffisamment car, comme c'est ce quincaillerie qui, le plus souvent sertira vos “cacas” et il ne refusera pas de vous faire un avoir sur celles que vous auriez en trop. Certes 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 avec des format plus petits ... à moins que vous n'ayez une nombreuse maisonnée !!! .

Mais c'est vrai que la boite métallique est en principe 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 boites que vous allez utiliserez pour vos moules de présentation (voir <http://lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/utiliser%20moules%20%20pr%C3%A9sentation.pdf>).

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

Quand vous aurez un certain nombre de diverses tailles, vous ne les renouvellez pas tous les jours !

Mais toutefois, certains ouvre-boîte de qualité “dessoudent” le couvercle parfaitement. Donc, théoriquement, il suffit de remettre un couvercle neuf pour réutiliser la boîte . Mais ATTENTION : le bord peut “accrocher” le contenu lorsqu’on démoule car il est très très coupant . Prenez toutes les précautions, surtout au lavage et au remplissage, si vous souhaitez les “réutiliser”!!!

IMPORTANT : Pensez à vérifier les jours et heures d’ouverture du magasin et vos possibilités de faire sertir vos “boîtes” car ce serait bête de préparer toutes vos conserves et de devoir attendre 2 jours avant de le 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 boîtes, cacas = bocaux en verre : Prévoyez-en assez, même beaucoup trop, car ce serait bête de courir au dernier moment, laver, stériliser un ou deux bocaux qui manquent. Et trouver un dimanche soir, au dernier moment, un magasin ouvert n’est pas évident ... car ça se produit toujours 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 .

Quand il s’agit 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 sur les pots après stérilisation pour les surveiller et les ranger plus facilement. Là aussi prévoyez-en plus que de bocaux prévus . 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 !!!

Les bocaux en verre sont certes plus cher à l’achat que les boîtes métal, mais il est évidemment plus avantageux d’investir dans les bocaux en verre: vous les garderez toute une vie ! J’ai même hérité de bocaux anciens de mes grands mères que j’utilise toujours ! 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, même des “spécialistes” 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 place que les pleins dans les étagères tandis que les boîtes métal se jettent à la poubelle certes mais ça pollue bien plus !!.

De plus, avantage indéniable, 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 ainsi qu’une colle idoine (qui tient à l’humidité par exemple, si vous les entreposez dans une cave ou un cellier humide l’hiver) .

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” pendant la stérilisation et le contenu serait irrémédiablement perdu

Avez vous vérifié que vous avez du gaz pour **le brûleur, le trépès** (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 (plus solide qu’une allumette) dans chaque trou du brûleur car la rouille pourrait bien en avoir bouché un ou deux depuis un an ...

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

Et même une mignonne araignée aura fait de même avec son cocon et une toile d'araignée bouche très bien ! Et dans ce cas, avec la chaleur, vous pourriez bien avoir une invasion de micro araignées dont je ne connais l'utilisation dans aucune cuisine exotique, même "flambées" !!. Donc là aussi , testez la veille !

Et **vos stérilisateur** dans lequel vous stériliserez vos "boîtes" (ou la vieille lessiveuse trouvée aux puces qui remplit cet office) ne s'est elle pas percée ? vérifiez donc par précaution .

Si vous avez un **thermomètre** pour vérifier vos température de cuisson, là aussi vérifiez qu'il n'a pas chuté ... et qu'il ne fonctionne ...!!

Pensez aussi à mettre de côté vos "**chaussettes à bœufs**". Vous vous rappelez pas ?? les morceaux de vieilles chaussettes (propres c'est mieux!) que vous avez mis de côté pour "emballer"... vos bœufs à stériliser et les empêcher de se taper les uns les autres. Comme toujours, prévoyez plus que le nombre de "boîtes" prévues et dans des tailles diverses pour les gros ... et les petits bœufs !!

Votre **cuveau de cuivre** du confit est terne ?? Pas de problème nettoyez le bien avec du liquide vaisselle pour lui enlever partout toutes traces de gras , rincez à l'eau bouillante. Pour le briquer, sortez votre "**PATATOUFAIR**" ***(<http://lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/le%20menage%20ecolo.pdf>)

Vous n'en avez plus ??? Je vous rappelle :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 si possible) dedans. Essorez-le pour que ça ne coule pas partout si votre pâte est trop fluide et badigeonnez votre cuveau. A l'intérieur d'abord et rincez très vite bien partout à l'eau bouillante : miracle il ressemble à un soleil. Alors maintenant faites de même très vite à l'extérieur et rincez très vite bien partout à l'eau bouillante .

Repasser de la "**PATATOUFAIR**" si c'est nécessaire pour qu'il soit parfait partout. Re-rincez à fond à l'eau bouillante **SÉCHEZ A FOND TOUT DE SUITE** avec un torchon vieux qui pompe bien mieux !! Il ne doit pas rester d'humidité car il s'oxyderait aussitôt. Réservez, tourné à l'envers sur un linge ou du papier propre pour qu'il ne prenne pas de poussière

NB ***Vous pourrez garder ce bocal de V "**PATATOUFAIR**" sous votre évier :cela vous servira 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 grande spatule** (si possible en bois) pour "touer" dans le cuveau . Vous n'en trouvez pas? Draguez 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 un long manche (il faudra parfois tourner à deux mains) et 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 (<http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/KIPASSTOU%20grd%20filtre.pdf>) : 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. Mettez-les de côté, tout prêts car vous savez tous les usages que vous allez en avoir !! . Vérifiez quand même que vous avez toujours la jatte et le tabouret idoines .

Et pensez aussi à des **passoires** et à notre précieuse "**araignée**" (vous savez cette écumoire de fils de fer qui ressemble à la toile d'une araignée): c'est si pratique. Mais attention dans les poêles Tefal l'araignée a tendance à les rayer si on l'appuie au fond quand elles sont chaudes. Vous n'aurez peut-être pas le risque car je vous accorde que mon "araignée"est anti-déluvienne et que je n'en ai pas vu dans les magasins depuis des lustres ... Là aussi essayez les brocantes ...

Préparez vos **sacs à épices** pour bien "enfariner" d'épices vos morceaux de viandes: : <http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/sac%20a%20epices.pdf>

et vos **sacs de cuisson** : <http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/LE%20SAC%20DE%20CUISSON.pdf> Pensez aux futurs bouquets garnis, aux divers produits à "isoler" les uns des autres pendant les cuisson

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

Si vous en avez une, sortez votre **casserole percée de LVC** , nettoyez-là tout prêt si elle ne vous a pas servi ces derniers jours . Elle est si pratique pour sortir des grosses choses d'un bouillon et l'égoutter tranquillement , voir pour verser un liquide dans une cuisinée sans risquer d'en verser partout

Je ne vous ferais pas l'affront de vous rappeler qu'il faut **beaucoup de couteaux** divers selon les usages escomptés et de **matériel d'aiguillage** en cours de travail),

des **cuillères**, des **fourchettes** et voir les fiches **des fourchettes spéciales**

“cuillère trouée et fourchette à pêcher” sur fiche :

(<http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/CUILL%20TROUEE+%20FOURCHET%20A%20PECHER.pdf>)

ainsi que l' **“AGRIPTOU et cuillère à trous”** sur fiche

• (<http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/cuillere%20trous%20et%20agripetou%20LVC.pdf>)

Bien sûr de quoi découper puisque, 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 partager le travail avec vos “accessorsl”!!! Pensez aux **“découpoirs” de LVC**

Rappel : vous savez ces grands couvercles en plastique récupérés sur les seaux alimentaires . Retourner-les : 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 voir fiche (<http://www.lavieillechouette.com/bidules%20pratiques.htm#LES%20D%C3%89COUPOIRS%20DE%20LVC>).

Pour couper les os pensez à préparer un **couperet** , une “feuille” solide et un **KIKASTOU de LVC**: (<http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/KASNOISOS%20de%20LVC.pdf>) que vous saurez utiliser alors avec la plus grande efficacité sans mettre en danger votre plan de travail!

Repassez aussi la lame du **“gouya”**, du **“mascot”** de votre mémé (genre de hachette plate avec une lame “en crochet” au bout). Certes les lames n'étaient pas “inoxydables” mais, souvent forgées à la main, elles étaient hyper solides et coupaient impeccablement ... même si vous vous en étiez servi de hachette pour couper du petit bois pour la cheminée !!! Pensez à bien le nettoyer , voir passer la lame à la paille de fer fine pour la “proprifiar” au maximum ... et bien désinfecter à l'“aguardente” (eau de vie) il pourra vous être utile pour couper un os

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

Pensez aussi qu'il vous **faudra “testar” (goûter)** vos préparations

pensez à la fiche : ([http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/potiot a testar.pdf](http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/potiot%20a%20testar.pdf)) pour le “potiot à tester”

à la fiche <http://lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/CUILLER%20A%20TESTAR.pdf> pour la cuillère à goûter

et à la fiche du “couteau à épices” <http://lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/couteau%20a%20epices.pdf>

Tous vous seront utiles pour toutes vos préparations

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 (vous savez les “rondelles à trous”) pour hacher votre viande plus ou moins fine selon les utilisations ... Mais je reconnais qu'avec l'âge vous trouverez de moins en moins de volontaires pour tourner la manivelle !! C'est comme les vieux canon: il leur fallait deux “accessors”, deux “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 “accessor”, choisissez cette solution au moins pour les saucissons : vous ne le regretterez , ni pour les “entonnez” , ni pour le goût !

A propos d' “entonner”(farcir, remplir) la chair à saucisse ou les boudins dans les boyaux avez-vous pensé à vérifier les deux **“arbudels”** (entonneurs, fuseaux) pour les gros et moyens boyaux de votre machine??

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

Pas trouvé chez le quincaillier en rupture de stock ?? Fabriquez-vous le avec un “**entonnoir à sauce de LVC**” + un “embout” (un morceau de gros tuyau bien lisse, 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 prévu la **ficelle** et vos grosses **aiguilles à trousser la volaille**, ainsi que des **ciseaux** ,.

Pour les **sécateurs** : si vous avez utilisés les vôtres au jardin, re-affûtez-les pour une “remise à l’état neuf” et stérilisez-les soigneusement.à l’“aguardente” (eau de vie) .. ,

Bien sûr , résignez vous d’avance : toutes **vos bassines, casseroles, tous vos “fait-tout”, tous vos plats** seront de sortie ! Rafrâchissez 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 tailles, et des sacs de divers formats d’avance .

Vérifiez que les **boîtes de plastique** qui sont susceptibles de partir au congélateur ont bien chacune 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”, papiers-cuissons** pour mémoire. Vous le savez , tous les autres “emballages” sont aimablement fournis par celui que vous invitez à votre table !

et sortez vos **moulins à épices de LVC**

(<http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/les%20moulins%20de%20LVC.pdf>) vérifiez pour ceux qui n’ont pas servi depuis quelques temps qu’il n’y a pas lieu de les désodoriser

Vous avez nettoyé les “**tables à cochon**” et autres tables d’appoint . Vous avez pensé aussi à ressortir votre “**plan de travail d’appoint**” rangé dans le placard ou derrière la porte ?

<http://www.lavieillechouette.com/bidules%20pratiques.htm#LES%20D%C3%89COUPOIRS%20DE%20LVC>.

Je vous rappelle, à toutes fins utiles

qu’il s’agit d’un côté de machine à laver , récupéré chez le ferrailleur d’à côté (ou gardé lorsque vous avez dû vous séparer de votre vieille machine à laver qui avait rendu l’âme) .

C’est blanc et on voit donc parfaitement ce qu’on fait,

émaillé c’est très facile à nettoyer et on peut même découper dessus sauf évidemment pas de découpage au hachoir !!

il y a des rebords" qui empêcheront le jus de couler par terre ou sur vos jolis ""bottons" neufs!. Méfiez-vous quand même de ces rebords car ils sont parfois un peu coupants -

Bon, ça y est le gros matériel est prêt

Je vous propose

Préparez maintenant les ingrédients qui vont vous être utiles

FOURNITURES DU TESSOU

Vous envisagez de faire des “**confits**”

Vous souhaitez ajouter d’autres “bestioles”, d’autres **viandes “confites”** dans les “**grassaïrs**” (pots graissiers) car comme votre aimable “tessou” va vous fournir non seulement de quoi “couvrir” sa viande mais aussi d’autres “confits”, donc:

pensez à tenir prêts quelques morceaux de viande et volailles à commander pour le lendemain:.

Optez pour de l’épaule de veau roulée

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

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

Vous préparez les morceaux la veille et les faites “mariner” avec de la poudre de Perlimpimpin idoine . Demain vous les ferez cuire dans la “grais” récupérée dans le cuveau où le lard va fondre 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 .

idem avec des cailles que vous préparerez la veille et marinerez aux herbes

Toutes ces viandes vieilles, fermes lorsqu’elles sont “fondues” au chaudron seront des délices. Pour la dinde et les cailles ATTENTION ces viandes, plus jeunes sont très tendres et il ne faut surtout pas les faire trop cuire !

Toutes ces viandes, “fondues” au chaudron seront des délices, froid ou chaud et vous vous demanderez même si l’an prochain vous ne laisseriez pas courir plus longtemps vos vieux volatiles !

Et puis, “cerise sur le sunday”, gardez sur votre tessou la “pointe” ou un rôti roulé et ficelé que vous allez “mariner” et “fondre” : confit ce seront des chef d’oeuvre

Découpez tous les morceaux et vous les laissez “mariner” toute la nuit avec aromates, épices , herbes etc ...

Ca marchera quand même pour les “sans sel”, mais ce sera plus fade. Inconvénient majeur ces confits ne peuvent pas se conserver “sous la graisse”: il faut impérativement les stériliser en “boîtes” ou les mettre au congélateur “sous-vide”. Éventuellement vous pourrez les garder quelques jours “sous vide” au frigo

Donc prévoyez selon les cas en commandant suffisamment tôt chez votre volailler les bêtes nécessaires ...si ce ne sont pas votre basse-cour 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 ,

Pensez aussi **aux légumes** chez le primeur si vous n’avez pas dans votre jardin, ceux que vous allez utiliser pour les bouillons et préparations diverses

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 !!

Sortez vos couteaux à épices, fiche: <http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/couteau%20a%20epices.pdf>

et aussi les cuillères ou potiots à tester <http://www.lavieillechouette.com/pdf%20bricolages/culhier%20a%20testar.pdf>

ou

Alors si vous n’avez rien sous la main, 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” !

Tant que vous êtes en train de faire vos préparatifs pensez à préparer

HERBES ET ÉPICES

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