



CUISINAR LOU TESSOU AQUI

Les "ENDUELHS"

les "andouilles"

Je pars du principe que vous avez déjà découvert les premières fiches du Tessou en particulier la fiche LVC : [BUDELS ET VENTROU DEL TESSOU](#) . Donc les boyaux sont prêts et vous avez mis de côté les viandes , les ingrédients nécessaires pour vos fabrications ou vous avez un bon charcutier qui va vous fournir de toutes ces bonnes choses .

INGRÉDIENTS:

lou"cap".(la tête)....(note 1)

oignons et "aulx en chemise"(note 3)

navets et céleri rave..(note 4)

des clous de girofle

Poudre de Perlimpimpin

et autres épices de votre choix

pieds et queue (note 2)

carottes et poireaux

herbes parfumées du jardin(note 5)

de la muscade .

piquant LVC

NB Proportions classiques de 15 à 18 grs de sel pour 4 à 5 grs de poivre pour les "avec sel"
mais **pour les "sans sel"** , corsez les autres épices et condiments et bien sûr vous oubliez le sel

MÉTHODE:

Vous allez retrouver la première partie de la recette dans la [MARMADA de LVC](#) dans la fiche

Un truc de vieille chouette avec vos "[gants froids pr mains chaudes](#)" de LVC c'est plus facile et .vous allez brasser soigneusement l'ensemble des viandes . Vous "sentirez" si il y a quelque chose de dur . Cela vous évitera les incidents .

Vous aviez déjà "trié" les "viandes de tête" et vous avez gardé de quoi faire vos "enduelhs" (andouilles) .

Vous aviez coupé l'ensemble de toutes des "viandes de tête" (couennes, cartilages, gras et viandes maigres) ABSOLUMENT TOUT en petits carrés. Vous pouvez les faire plus petits mais je vous conseille malgré tout de faire des "morceaux". C'est plus joli à l'oeil et c'est bien plus "goûteux" sur la langue en petits cubes surtout en bocaux

NB ATTENTION à bien sortir les petits os car certains sont tellement cuits que ce ne serait pas grave pour votre estomac mais ça ne serait pas bon au goût. **Et surtout faites attention aux dents** qui souvent se "déchaussent" en cuisant et qui, elles, vous ferez bien faire un tour chez le dentiste !

Dans la charcuterie "classique", d'aucuns passe le tout à la machine. Si possible n'utilisez pas le hachoir électrique: ça fait plutôt "purée" et ça a beaucoup moins d'intérêt . Donc, si vous ne l'avez pas encore fait, rabattez-vous sur un hachoir à main : on en trouve encore dans les vide-grenier pour quelques euros . Faites bouillir les pièces de votre "nouvel" engin pour bien les nettoyer, rincez et remontez et c'est parti !!

Vous trouverez bien un "accessor"(assistant, collaborateur) de bonne volonté pour vous aider à tourner car ça vaut le coup . Hachez avec le plus gros couteau de votre "hachoir à main": la viande est certes plus "mâchée" qu'à la main, mais elle est déjà moins "échauffée" qu'à la machine électrique

Si vous voulez adopter cette méthode pour la partie des futures "enduelhs" (andouilles et andouillettes) que vous souhaitez "entonner" dans des boyaux ou voir faire sécher, ce sera plus "souple"

NB : Commencez par les cubes : si ça ne marchait pas bien vous auriez toujours la possibilité de les hacher !:

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

Je vous propose ici une version d'enduelhs LVC plus "complète" qui contient de "lo stoumac"(estomac) . En effet localement on jette l'estomac, mais dans plusieurs "oustals" de la région on l'utilise donc nous allons l'utiliser

[Voyez la fiche LVC des trudels pour le nettoyage du stoumac](#)

Il vous servira pour faire l'enduelh ce "stoumac". Méfiez vous ne pas trop le cuire . Il sera cuit lorsqu'il sera tendre mais pas mou quand même

Je vous conseille le découpage en lanières relativement fines : Lorsque vous découperez des rondelles de votre enduelh ou que vous ferez des tranches de votre "boâtes" vous aurez des morceaux "formés" et c'est comme les morceaux de viande de tête c'est à la fois plus "joli" et meilleur au goût

NB Vous avez utilisé du bouillon de cuisson de la tête . Égouttez bien mais gardez un peu de bouillon qui risque va vous servir

[Préparation de la chair à saucisse : voir la fiche LVC](#)

Prenez un mélange de viandes maigres mais pas trop car c'est le gras qui donne le fondant ... et le goût à la viande . Les cochons modernes industriels sont élevés et tués trop jeunes : ils n'ont pas de gras ... et c'est "sec". Donc revenons à notre "vrai" Tessou

D'accord le summum ? : c'est le couteau. Mais je reconnais que vous manquez d'entraînement et que le lendemain vous ne pourriez plus rien faire pour cause de "cochon-elbow" !!

Donc, comme la viande de tête pas de hachoir électrique plutôt notre bon vieux hachoir à mains (voir plus haut)...avec un "acessor"(assistant, collaborateur) de bonne volonté pour vous aider à tourner pardines : mais vous verrez, en changeant de rôle de temps en temps personne ne se fatigue et c'est plutôt sympa

Évidemment vous pourrez utiliser une machine électrique mais sachez que c'est un pis-aller : le hachoir de grand'mère était déjà moins pénible mais le hachoir électrique ne vous fera que de la charcuterie "normale" . Mais, je le sais : **ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A**

Maintenant la viande est hachée :

pour les "sans" ignorez le sel et corsez avec vos épices et condiments possibles .

Pour les "avec sel", vous pouvez à ce niveau assaisonner à votre goût . Je vous rappelle les proportions classiques de 15 à 18 grs de sel pour 4 à 5 grs de poivre pour les "avec sel" par kilo de viande.

[Préparation de l' "enduelh d'aqui"](#)

VERSION 1'

Avec les morceaux de viande de la "tête" que vous avez préparés tout à l'heure et de la chair à saucisse, Ajoutez à de la chair à saucisse , les morceaux de tête . Ajoutez les épices et condiments de votre choix . Brassez et vérifiez l'assaisonnement . PROPORTIONS 50 / 50

LE TRUC : testez votre mélange cuit dans votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuillère à tester**" de LVC . Cela vous permettra de vérifier le goût réel après cuisson

"Entonnez"= : remplissez de votre mélange avec un "embucaire" (grand entonnoir+ poussoir) votre "farce"dans des "trulets".

OU versez le mélange dans l'entonnoir de votre machine pour "entonner la saucisse" et vous faites exactement comme pour de la saucisse "classique" .

CUISSON

Dans le même "bulhon" bien parfumé d'aromates, épices et légumes que les boudins nous ferons pré-cuire nos andouilles .

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

Mettre dans le fond de la toupine du foin frais fin (ou un lige plié) posez vos enduels bien fermées de ficelles à "double-noeuds" en les calant entre elles avec du foin frais (ou des lanières de toile). Remettez du foin (ou de la toile) pour séparer les couches . "Croisez" les enduels entre chaque couche . Versez le bouillon refroidi et "monter" la cuisson à feu doux . Vous ne devez jamais avoir d'ébullition car sinon vos boyaux éclateraient . Température avec un thermomètre ??? 80/ 90 ° maximum c'est bien . Laissez refroidir dans le bouillon . Rangez-les sur une table pour qu'elles puissent se "ressuyer" sur un linge couvert d'une toile fine pour éviter insectes et poussières

A partir de là plusieurs solutions :

EN "trulets", en boyaux "

DEUX CAS :

Pour la manger "fraîche": ne tassez pas trop l'enduelh dans son boyau :il éclaterait lors de la cuisson : A utiliser rapidement pour profiter de tout le parfum du produit frais

A éventuellement mettre sous vide au congélateur pour vous en servir plus tard (pas trop forcer" sur les épices la congélation renforce les épices)

En "boâtes", en "cacas", en somme en "bocaux"

LE TRUC : testez votre mélange cuit dans votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuillère à tester**" de LVC . Cela vous permettra de vérifier le goût réel après cuisson et pensez qu'en "boâtes" il faut "forcer" l'assaisonnement car la farce "s'affadit" un peu pendant la stérilisation

Mettez du mélange dans vos petits potiot (pensez à bien tasser la farce et à laisser un vide au dessus), vissez soigneusement le couvercle et vous les ferez stériliser comme d'habitude (voir la fiche stérilisations de LVC) . **STÉRILISATION DE 3 HEURES**

VERSION 2 Autre version "fraîche :

Dans très peu de "bouillon" bouillant vous ajoutez de la chair à saucisse en tournant sans arrêt et vous faites cuire jusqu'à ce que les "grains"de chair soient cuits suffisamment : **surveillez**, goûtez ça va vite . Égouttez grossièrement . Mélangez avec de la chair de tête en morceaux . Vous pouvez ajouter du "stoumac" cuit haché, lui aussi en fins morceaux . Entonnez comme tout à l'heure dans du boyau .

Ne serrez pas trop pour pouvoir griller cette "enduelh de stoumac": sinon elle éclaterait . A déguster fraîche grillée au four avec une vraie écrasée de pomme de terre ou une purée de patates douces

UTILISATIONS

Fraîches ??? grillées comme des saucisses classiques, cuites dans une cocotte logées dans des haricots, des pois cassés, des choux ... de la pommatouille de LVC etc.. Et pensez à la garbure en hiver entre autres chef d'oeuvre !

Sèches ??? Pas trop trop sèches à déguster comme de la saucisse sèche . Pensez aussi à les couper, saucer dans la poêle et y cuire des "oeufs au plat"

En "cacas" ??? Servez bien frais en tranches fines sur une salade été (ou en hiver avec des légumes de saison) pour un plat froid très agréable

Une recette surprise d'hiver ?? Glissez dans une crêpe, un berek , une "pascajon", une ratatouille ou autre légumes de votre choix, assaisonnez, ajoutez de fines tranches de votre marmada , saupoudrez d'un peu de râpé "tonique" assorti , fermez "lou pascajon" et enfournez dans un four chaud, ou chauffez dans une poêle en retournant à mi-cuisson

Délicieux petits cubes avec un pique de bambou qui traverse un morceau de melon au vinaigre : un chef-d'oeuvre pour un apéro

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

Préparation de l' "enduelh de codennas"

VOYEZ AU DESSUS la fiche de l'enduelh d'aqui

Même techniques : Il vous faut cette fois : de la "viande de tête" + de la chair à saucisse + 1/3 à 1/2 de couennes (cuites au bulhon ou sous la graisse selon vos goûts)

Assaisonnez plus relevé que d'habitude car cela serait peut-être un peu "fade" . Pensez à tester testez votre mélange cuit dans votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuillère à tester**" de LVC . Cela vous permettra de vérifier le goût réel après cuisson et d'éventuellement corriger les assaisonnements

CUISSON

Dans le même "bulhon" bien parfumé d'aromates, épices et légumes que les boudins nous ferons pré cuire nos andouilles .

Mettre dans le fond de la toupine du foin frais fin (ou un lige plié) posez vos enduelhs bien fermées de ficelles à "double-noeuds" en les calant entre elles avec du foin frais (ou des lanières de toile). Remettez du foin (ou de la toile) pour séparer les couches . "Croisez" les enduelhs entre chaque couche . Versez le bouillon refroidi et "monter" la cuisson à feu doux . Vous ne devez jamais avoir d'ébullition car sinon vos boyaux éclateraient . Température avec un thermomètre ??? 80/ 90 ° maximum c'est bien . Laissez refroidir dans le bouillon .

Rangez-les sur une table pour qu'elles puissent se "ressuyer" sur un linge couvert d'une toile fine pour éviter insectes et poussières

Mêmes utilisations que l'enduelh d'aqui au dessus

A utiliser rapidement ou éventuellement mettre sous vide au congélateur pour vous en servir plus tard ou prévoir des "boîtes" si vous avez trop de chair

PAS POUR LES "SANS SEL"

. A conditions de mettre un assaisonnement correct en sel vous obtiendrez des mélange qui pourra sécher . Vous pouvez suspendre vos saucisses de couennes quelques jours . Certes il ne faut pas la faire sécher à fond : ce serez "raide" . Mais mi-sèches ces "enduelhs" grillées au feu de bois doux sont géniales

POUR LES "ENDUELHS D AQUÍ"

Pour la manger "sèche": au contraire vous tassez la farce car chair et boyau sécheront au même rythme

POUR LES "ENDUELHS DE CODENNAS"

Sèches vous les utiliserez pas trop trop sèches : elles deviennent dures très vite et "un peu collantes". Si elles ont trop séché, utilisez dans des "cuisinées" ou des soupes diverses dont la fameuse garbure . Voir au dessus

NB : Vous pouvez fumer les saucisse de couennes fraîches, voir demi-sèches (voir fumaisons de LVC) . Servez-les alors bien chaudes (avec des pommes de terre mode LVC ou une écrasée de patates douces) que froide (avec une salade d'herbes variées)

Préparation de l' "enduelh de stoumac"

Avec les morceaux de viande de la "tête" que vous avez préparés tout à l'heure, ajoutez de la chair à saucisse, bien mélanger et assaisonner au goût dans une proportion 50% de chaque

Vous avez découpé tout à l'heure votre stoumac en lanières relativement fines . Comptez 1/3 à 1/2 du volume du mélange des deux viandes .

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

Pour pouvoir “entonner” votre enduelh de codennas, il faudra recouper les lanières en morceaux pour qu’elles puissent passer dans l’ “arbudel” , dans l’entonnoir de la machine

CUISSON

Dans le même “bulhon” bien parfumé d’aromates, épices et légumes que les boudins nous ferons pré cuire nos andouilles .

Mettre dans le fond de la toupine du foin frais fin (ou un lige plié) posez vos enduels bien fermées de ficelles à “double-noeuds” en les calant entre elles avec du foin frais (ou des lanières de toile). Remettre du foin (ou de la toile) pour séparer les couches . “Croisez” les enduelhs entre chaque couche . Versez le bouillon refroidi et “monter” la cuisson à feu doux . Vous ne devez jamais avoir d’ébullition car sinon vos boyaux éclateraient . Température avec un thermomètre ? ? 80/ 90 ° maximum c’est bien . Laissez refroidir dans le bouillon .

Rangez-les sur une table pour qu’elles puissent se “ressuyer” sur un linge couvert d’une toile fine pour éviter insectes et poussières

Vous garderez des lanières pour les “boâtes” car ainsi lorsque vous découperez des rondelles de ou des tranches de votre “boâte” vous aurez des morceaux “formés” et c’est comme les morceaux de viande de tête : c’est à la fois plus “joli” et meilleur au goût

Comme pour toutes les autres enduels vérifier l’assaisonnement . Testez votre mélange cuit dans votre “**potiot à tester**” ou votre “**cuillère à tester**” de LVC . Cela vous permettra de vérifier le goût réel après cuisson

EN “BÔATES”, EN “CACAS”, en somme en “BOCAUX”

Comme pour les autres enduels

Mettez du mélange dans vos petits potiot , vissez soigneusement le couvercle et vous les ferez stériliser comme d’habitude (voir la fiche stérilisations de LVC) . **STÉRILISATION DE 3 HEURES**

UTILISATIONS

On l’aime bien grillée fraîche . Cette “andouille” se conserve bien sous vide au frigo et elle supporte très bien la congélation

Toujours fraîche (ou sous vide) essayez les gratinées avec les pommes de terre dans leur sauce moutarde mode LVC

Vous pouvez aussi faire des genres d’andouille de Guéméné

laquelle est connue pour ses rondelles enroulées comme des escargots . Vous vous allez enroulant soigneusement “lou stoumac” avec les herbes (genre persillade LVC), les épices (genre poudre de Perlimpimpin) et enfilerez le tout dans “la baudruche” (le gros boyau du cul-de sac de l’intestin) puis “resserrez” le tout avec du filet que vous utilisez pour les rôtis . Faites surtout bien attention en enfilant le filet.

Si vous n’avez plus la “baudruche” déjà utilisée pour du “galabar” par exemple, testez la “toile” (le péritoine) que vous enroulez 2 fois : ATTENTION C’est TRÈS FRAGILE. . Puis “resserrez” le tout délicatement avec du filet à rôti ***

Cuite au bouillon très corsé, à “pitchoun foc”, elle est ensuite une peu séchée et plus ou moins fumée selon les goûts. Ensuite elle sera suspendue pour un séchage plus long sans problème pourvu que vous la suspendiez par son filet

Faites surtout attention en enfilant le filet.

De même, après cuisson et séchage partiel elle se conservera sans problème sous-vide en attendant sa consommation

*** Vous pouvez rouler délicatement votre andouille dans sa baudruche dans une feuille de papier cuisson . Enfilez votre filet puis tirez délicatement le papier au fur et à mesure que vous emmaillotez de filet

RAPPEL GÉNÉRAL

Toutes les préparations décrites ici , vous pouvez avantageusement ajouter à votre goût des épices, des condiments et des herbes

T;S;V;P --->>

car ces préparations sont en elles mêmes relativement “fades” C’est donc bien le moment de vous servir de vos **“potiot à tester”** ou votre **“cuillère à tester”** de LVC . Cela vous permettra de vérifier le goût réel après cuisson . Pensez simplement que pour vos préparations séchées vont “concentrer” bien sûr le sel, certes mais aussi tous les autres épices, condiments et arômes divers . Tenez en compte pour que le goût futur soit bon .

Dans tous les cas cuisez-les dans du bouillon très corsé , comme les boudins,à très très petit feu surtout : sinon elles éclatent

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) lou cap, la tête c’est tout l’ensemble gorge comprise .

Si vous ne souhaitez pas avoir de “craquant” (de cartilage) dans vos produits, enlevez les oreilles et le “mourou” (le museau). C’est peut-être dommage car cela donne du “ressort” à des préparations un peu “molles”

Vous pourrez ainsi les cuisiner “à part” -tout en économisant l’énergie- en utilisant des sacs de cuisson de LVC dans lesquels vous les mettrez pour les “récupérer”avant découpage

(note 2) pieds et queue Si vous avez la chance d’avoir la queue ! En effet, si elle existe c’est déjà la preuve que c’est un cochon de ferme car le plus souvent on la leur coupe dans les élevages pour éviter qu’ils ne se la mordent et donc les risques d’épizooties

Vous pouvez sans problème faire cuire pieds et queue dans le même “boulhon” que la tête et si vous les mettez dans un sac de cuisson qui vous permettra de les récupérer facilement pour les accommoder de mille façons

(note 3) c’est meilleur en laissant la “peau”, la “chemise” de l’ail . Inversement pensez à les écraser en les sortant du sac de cuisson : vous obtenez un délicieux “coulis” d’ail à ajouter au “boulhon” ou à servir dans un petit potiot au moment du service

(note 4) Si ce sont des navets et raves du jardin jeunes et tendres, enlevez juste la queue et laissez un bouquet de tige de feuille et ne les épluchez pas : ils cuiront parfaitement, parfumeront viande et “boulhon” et ils seront parfaits à déguster

(note 5) Vous pouvez bien sûr utiliser toutes les herbes parfumées de votre jardin mais méfiez-vous des mélanges “abusifs” car des mélanges d’herbes aromatiques de types “opposés” risquent de se nuire grandement . Vous risquez même des ... disons, pour faire mode; des “clashes” culinaires . Si vous préférez ça peut-être carrément immangeable . Toujours le même truc : testez votre mélange cuit dans votre **“potiot à tester”** ou votre **“cuillère à tester”** de LVC . Cela vous permettra de vérifier le goût réel après cuisson

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les “sans gluten” pensez à n’utiliser que vos épices “maison”vérifiés

Pour les “sans sucre” y en a pas

Pour les “sans sel” il y en a pas si on a fait les recettes “sans” et donc qu’ on en n’a pas mis! Pour les “becs salés” les recettes ont été bien précisées

Pour les “sans gras”, sauf dans la chair à saucisses qui contient une partie de gras non négligeable, certes pour les couennes (la peau) et le “stoumac” c’est vraiment peu et à vous de voir car il y a 10% maximum de gras . Mais ce n’est pas quand même “régime” .!!! Faites vos calculs

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A