



CUISINAR LO TESSOU

MELSA E RONHONS AL CERVESA Rate et rognons à la bière

La rate est considérée comme "just per lo gat" (juste pour le chat) et bien c'est pas vrais nah.! Vous allez le cuisiner avec les rognons de votre cochon ... et je sens que vous aimerez ça ! Et voyez tout de suite la (note 1)

INGRÉDIENTS:

rate de cochon

poumons (note 1) si vous aimez

un peu de "grass" de tessou

"boulhon" LVC

Poudre de Perlimpimpin

persillade LVC au goût

MÉTHODE:

rognons de votre tessou

oignons et gousses d'ail

farine (note 2)

bière brune (note 3)

piquant LVC

Bien enlever le morceau de péritoine, de "toile" qui l'entoure .
Découpez la rate en morceau après l'avoir fendue pour enlever le "nerf" du milieu.



Puis la couper en morceaux "portion".



Si votre rognon n'a pas été préparé par le charcutier vous allez vous "débrouiller" très bien . Suivez LVC

Vous posez vos rognons à plat sur une planche et vous les coupez par moitié en partant du côté round en le glissant vers le hile, (la sortie de l'uretère) pour couper en deux le bassinet (blanchâtre) que vous devez enlever finement en glissant un petit couteau sous les parties nerveuses du centre pour bien garder la chair rouge

Si vous voulez utiliser du poumon, voyez la (note 1) . Soyez très soigneux en enlevant les morceaux d'artères et de bronches car elle durcissent à la cuisson et vous auriez l'impression de mâcher des morceaux de tuyauterie ! Les morceaux auront une valeur de 3 /4 bouchées



Maintenant mettez vos morceaux dans une jatte dans de l'eau tiède très fortement vinaigrée pour leur faire perdre l'odeur fade d'abat .

T.S.V. P --->

Au moment de cuisiner vous égouttez soigneusement les morceaux dans une passoire pour qu'il n'y ait plus d'eau :car ça risquerait de gicler lorsque vous mettrez la viande dans le "grass" fondu

Faire revenir (bien sûr dans de la "sagine", du "grass" de cochon), des oignons hachés, "des" gousses d'ail .hachées . Ajoutez les morceaux de viandes et faire bien dorer



Saupoudrez de farine (voir note 3) et touillez vivement. Lorsque tous les morceaux sont bien enrobés, arrosez abondamment de bonne bière brune forte . Ne vous affolez pas s'il y a des enfants (ou des "allergiques" l'alcool s'évapore avec la cuisson . Si nécessaire vous pouvez "rallonger" le jus d'un peu de "boulhon LVC"

Laissez cuire à petit feu longuement et peu à peu tout va devenir souple et la sauce va peu à peu "napper" la cuillère de bois que vous allez utiliser pour remuer régulièrement votre "cuisinat"

Égouttez les morceaux de viande et mettez-les de côté au chaud au coin du feu . Assaisonnez de Poudre de Perlimpimpin et de piquant LVC . Ajoutez une ou deux cuillères de votre persillade LVC si vous aimez . Faites réduire le fond de poêle et déglacez (au goût) d'un peu de crème fleurette et laissez remonter en température

SERVICE ? Servez brûlant sur des pâtes fraîches cuites dans un bon "bulhon" qui les aura déjà parfumés

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Tant que vous y êtes dans vos découvertes "cochonnes", faites "blanchir" les poumons dans un "boulhon" très très corsé . Égouttez-les dès qu'ils sont bien "raidis". Vous les ouvrez pour sortir toutes les grosses artères . Vous les couperez alors en morceaux pour les joindre à votre cuisinée .

((note 2) Si vous le pouvez optez pour de la farine de châtaigne , à défaut de maïs plutôt que de la farine ordinaire : ça donne plus de goût et de caractère à votre plat

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" y en a pas : on en n'a pas mis!

Pour les "sans gluten" pensez à n'utiliser que vos épices "maison" vérifiés et des farines "autorisées" (donc dans ce cas tout va bien avec châtaigne ou maïs!)

Pour les "sans sucre" choisissez une autre garniture mais la recette en elle-même n'est pas dangereuse pour vous .Vous pouvez parfaitement "oublier" les farines : la sauce sera plus "longue", moins moelleuse évidemment, mais elle sera ainsi sans danger pour vous !

Pour les "sans gras" Certes il est préférable de faire revenir les ingrédients dans un peu de corps gras pour un meilleur goût .

T.S.V. P --->

Si vous avez le moindre souci appelez "la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou la.vieille.chouette@wanadoo.fr

Toutefois vous pouvez faire sauter viandes et aromates dans une sauteuse où vous venez de faire caraméliser du sucre en poudre . Faites très très vite sur feu vif pour que "ça" dore partout . Arrosez de vin et du "bulhon" que vous avez déjà fait pré-chauffer . Faites mijoter comme la recette de base
Je sais c'est pas pareil mais c'est quand même pas mal du tout

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FÉ SA KOI KON PEU AVÉ SA KOI KON A