

64. Pots à saindoux

On les appellera de telle manière. Bien qu'ils aient pu être de nombreux autres usages. On pourrait aussi parler de terrine. Matière, terre cuite ou grès.

On les trouve dans toutes les brocantes, et quand ils sont encore parfaits, sans une fente, naturellement, sans la moindre ébréchures, lisses et beaux et brillants de leur extérieur comme au premier jour, avec ces jolis dessins bleus sur fond gris, ils valent leur prix. On ne vous les donne pas. C'est aussi en fonction de leurs dimensions. Car ils le sont de toutes, du plus petit au plus grand.

Ces pots, il faut bien le dire, ils sont magnifiques. Et même que d'aucuns ne sont pas anciens, et même que peut-être assurément on en fabrique encore.

Une belle collection de ces pots serait très honorable. Et ferait la joie intime de son propriétaire qui, le soir, les admirerait encore, avec une seule idée, le lendemain, dans une brocante quelconque, s'en procurer d'autres, ceux-là justement lui auraient manqué pour qu'il soit pleinement heureux !





Pots du Patrimoine. Y en aura d'autres !



Et hop, une bonne tartine de saïndoux !

Le **saindoux** est un aliment obtenu en faisant fondre la **graisse** du **porc** sans **viande** (**panne** et **lard** gras). Il est de couleur blanche, brillant, moelleux et soyeux, Il est très largement employé dans de nombreuses préparations culinaires comme les rillettes par exemple. Avec le **beurre**, les **huiles**, etc., il est une matière grasse de cuisson en cuisine en particulier dans les régions du **Nord** et de l'**Est** de la **France**.

En Espagne, il s'utilise dans certaines recettes usuelles sucrées, comme l'*ensaimada*, les *mantecados*, la *coca bamba* ou les *polvorones*. Il est aussi utilisé pour la conservation des aliments cuits que l'on place dans des pots et sur lesquels se verse le saindoux chaud.

Son **point de fusion** est assez élevé (au-dessus de 30 °C), de même que sa **température critique** (200 °C-210 °C). C'est ainsi qu'il peut être employé en **friture** et qu'il est particulièrement bien adapté aux cuissons longues. Assez pauvre en eau, on peut le conserver longtemps au sec et au frais, surtout si l'on prend la peine de le recuire régulièrement.

Sa saveur typée et son **astringence** le limitent aujourd'hui aux préparations avec lesquelles il s'accommode le mieux : le **porc**, l'**oignon** et le **chou** (ou la **choucroute**), ou encore dans certaines **pâtisseries**. Il est régulièrement utilisé dans l'industrie pour les **biscottes** et les **biscuits**.

Les bardes de saindoux qui restent au fond de la **casserole**, nommées **grattons** ou greubons, sont grillées, de forme et couleur champignonnesque, pour servir de **gâteau** apéritif servi avec tous les **alcools**.

Comme la plupart des **graisses animales**, il contient beaucoup d'**acides gras saturés**. Il est également un aliment riche en énergie avec 896 kcal pour 100 grammes¹.

Le saindoux est utilisé en boulangerie, pour confectionner la pâte brisée, la pâte à pâtés, les *pies*, les longues cuissons, les fritures, certaines pâtisseries, certains bonbons gélifiés, et même dans d'autres domaines, comme le cirage de chaussures.

Mélangé à de la soude (**hydroxyde de sodium**), le saindoux (*Adeps Suillus* selon la **nomenclature internationale des ingrédients cosmétiques**) sert de base à la fabrication de **savons**, sous la dénomination *sodium lardate*.

Wikipédia.