


Des recettes sur leur 31 pour délicieusement terminer l'année !

L'hiver, la nuit qui tombe tellement vite, parfois la neige, souvent le froid,... La fin de l'année est une période spéciale qui donne envie de cocooner, confortablement installé chez soi. On rêve de feux de cheminée, de tables de fêtes joliment dressées, de repas en famille et entre amis. Alors, si vous avez prévu de mettre les petits plats dans les grands, voici un livre de recettes qui devrait vous inspirer.

Notre chef a donné libre cours à sa créativité pour vous concocter de délicieuses idées de menu, toutes plus originales. Le porc exceptionnel est fourni par Duroc d'Olives, car en vrai professionnel, notre cuisinier en chef sait que le porc Duroc est particulièrement tendre et goûteux. Tous vos convives se régaleront !

Nous vous souhaitons, à vous et à tous ceux que vous aimez, de merveilleux moments de bonheur. Et si vous vous mettez aux fourneaux, gageons que les idées de recettes de ce livret de fête et la qualité unique de la viande Duroc d'Olives vous aideront à vous surpasser et à ravir vos invités.

Merveilleuses Fêtes !



#1 AMUSE-BOUCHES

Tourelle de pâté au pain d'épices,
pomme et thym grillé à la flamme

Saté à la sauce cacahuètes,
oignons frits et sésame

Gaspacho de petits pois à la menthe, mousseline de
pommes de terre, œuf de caille frit
et croquant de jambon séché

Pomme de terre croquante à la tête de porc,
mimosa de cornichon

Tourelle de pâté au pain d'épices, pomme et thym grillé à la flamme

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 tranches de pain d'épices

1 pomme Jonagold

1 grande tranche de pâté Duroc d'Olives

1 bouquet de thym séché

2 c. à soupe de miel

100 g de beurre

PRÉPARATION :

Découpez la forme désirée dans le pain d'épices, la pomme et le pâté. Faites fondre le beurre dans la poêle et faites frire le pain d'épices pour qu'il soit doré des deux côtés. Égouttez le pain d'épices sur du papier culinaire. Faites frire les pommes pour qu'elles soient dorées et déglacez avec un peu de miel. Faites caraméliser les pommes et posez-les sur le pain d'épices. Posez délicatement le pâté sur le tout. Pour la finition, grillez légèrement le thym séché au-dessus d'une flamme et déposez-le au sommet de la tourelle. Servez pendant que le thym est encore en train de fumer.



Saté à la sauce cacahuètes, oignons frits et sésame

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

1 côtelette spiringue désossée Duroc d'Olives

1 gros oignon

1 c. à soupe de graines de sésame grillées

4 bâtonnets à brochettes

1 c. à soupe de sauce soja

1 c. à soupe de jus de citron

2 gousses d'ail

200 g de beurre de cacahuètes

2 c. à soupe de Ketjap Manis

2 c. à soupe de sauce soja

200 ml de lait de coco

cress selon choix

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 60° et la friteuse à 150°. Pelez et coupez l'oignon en petits morceaux. Faites dorer les morceaux d'oignon et égouttez-les sur du papier absorbant. Faites-les sécher 1 heure au four sur du papier de cuisson. Émiettez les oignons séchés et conservez-les dans un récipient hermétique sur du papier absorbant. Coupez le spiringue en fines lamelles. Placez les bâtonnets à brochette dans l'eau pendant un moment pour éviter qu'ils ne brûlent lors de la cuisson.

Mélangez la sauce soja avec le jus de citron et 1 gousse d'ail écrasée et faites-y mariner les lanières de viande pendant 1 heure. Piquez la viande sur les brochettes.

Faites chauffer le grill. Mélangez le beurre de cacahuètes, le Ketjap Manis, la sauce soja et le lait de coco dans un faitout avec 1 gousse d'ail écrasée. Remuez le mélange à feu doux pour obtenir une sauce homogène. Grillez les satés et servez avec la sauce. Saupoudrez de graines de sésame grillées et finissez avec les oignons séchés et le cress.



Gaspacho de petits pois à la menthe, mousseline de pommes de terre, œuf de caille frit et croquant de jambon séché

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

200 g de jambon séché Duroc
d'Olives

4 œufs de caille

1 oignon

1/4 céleri vert

1/4 de poireau

1 c. à soupe de menthe fraîche

250 g de petits pois

500 g de bouillon de légumes

2 c. à soupe de crème fraîche

4 pommes de terre

50 g de beurre salé

poivron

1 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

1 bouquet de ciboulette

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 160°. Placez le jambon séché sur du papier de cuisson et mettez-le au four pour qu'il soit croustillant, de 10 à 15 minutes selon l'épaisseur. Égouttez le jambon sur papier absorbant si nécessaire. Faites revenir l'oignon, le céleri, le poireau et les petits pois dans un peu d'huile d'olive. Déglacez avec le bouillon et ajoutez la menthe. Laissez mijoter pendant 20 minutes, ajoutez 1 cuillère à soupe de crème fraîche et mixez le tout finement. Passez le mélange mixé au tamis fin et assaisonnez avec du poivre, du sel et de l'huile d'olive. Réservez le mélange de légumes au frais. Pelez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Écrasez-les pour faire une purée et ajoutez 1 cuillère à soupe de crème fraîche et le beurre salé. Salez et poivrez. Faites revenir les œufs de caille très brièvement dans un peu d'huile. Disposez la purée de pommes de terre dans une assiette et déposez un œuf de caille au centre. Versez le gaspacho autour et finissez avec des lanières de jambon séché. Garnissez de ciboulette finement hachée.



Pomme de terre croquante à la tête de porc, mimosa de cornichon

INGRÉDIENTS (4 PERS.):

1 tranche de tête de porc Duroc d'Olives

2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

1 bouquet de ciboulette

4 gros cornichons

2 œufs durs

2 grosses pommes de terre

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Écrasez finement les œufs durs. Coupez les cornichons en petits dés et hachez la ciboulette. Ajoutez le tout aux œufs et mélangez. Couper la pomme de terre en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Découpez les tranches à l'aide d'une forme à découpe et faites-les dorer à une poêle avec un peu d'huile d'olive. Disposez les tranches dans un plat allant au four et cuisez-les au four pendant 5 minutes. Utilisez la même forme à découpe pour les tranches de tête de porc. Pour la présentation, placez la pomme de terre croquante dans l'assiette, puis une tranche de tête de porc et finissez avec le mimosa de cornichon.





#2 ENTRÉES

Bouchées de vol-au-vent à la royale,
sauce hollandaise

Lard laqué avec bouillon, choux de Bruxelles,
oignons argentés et poireau

Tarte Tatin de bacon,
fromage de chèvre et oignon

Bouchées de vol-au-vent à la royale, sauce hollandaise

INGRÉDIENTS (4 PERS.):

100 g de hachis Duroc d'Olives

2 joues de porc Duroc d'Olives

4 bouchées à vol-au-vent

3 dl de bouillon de porc

1 dl de crème fraîche

2 dl de lait

50 g de beurre

50 g de farine

400 g de champignons sauvages

1 botte de persil

6 jaunes d'œufs

3 dl de lait

1 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

1 citron

sel et poivre

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 100° et, avec le hachis, préparez des boulettes de viande. Portez le bouillon de porc à ébullition et cuisez-y les boulettes de viande pendant 10 minutes. Sortez-les de l'eau et réduisez la chaleur. Ajoutez les joues de porc et laissez mijoter pendant 1 heure. Retirez les joues de porc du bouillon et laissez refroidir. Faites brunir le beurre et ajoutez la farine en remuant. Laissez mijoter quelques instants puis ajoutez le bouillon. Mélangez bien avec le batteur. Lorsque le mélange est à ébullition, laissez cuire la sauce pendant 1 minute. Incorporez petit à petit la crème fraîche et le lait et laissez cuire la sauce encore une minute. Découpez les joues de porc en cubes et faites-les revenir avec les boulettes de viande dans de l'huile d'olive. Ajoutez-les à la sauce. Faites frire les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et ajoutez-les à la sauce. Salez et poivrez. Mettez les bouchées à vol-au-vent au four pendant 15 minutes. Versez les jaunes d'œufs dans une sauteuse, ajoutez le lait et battez légèrement à feu doux. Éteignez le feu, ajoutez l'huile d'olive et le jus de citron, salez et poivrez. Placez les bouchées au centre de l'assiette et remplissez-les de vol-au-vent. Nappez avec un peu de sauce hollandaise et finissez avec le persil haché.



Lard laqué avec bouillon, choux de Bruxelles, oignons argentés et poireau

INGRÉDIENTS (4 PERS.):

4 tranches épaisses de lard de poitrine Duroc d'Olives à cuisson lente

2 c. à soupe de miel

1 c. à soupe de ketchup

1 c. à soupe de sauce soja

1/2 c. à soupe de mélange 5 épices

1 c. à soupe de gingembre râpé

sel et poivre

4 dl de bouillon de porc

8 choux de Bruxelles

8 oignons argentés

1 poireau

2 c. à soupe de moutarde en grains

2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Mélangez le miel, le ketchup, la sauce soja, le mélange 5 épices et le gingembre. Salez et poivrez. Portez le bouillon à ébullition et pochez les choux de Bruxelles, les oignons argentés et le poireau émincé pendant 10 minutes. Retirez les légumes et laissez-les refroidir. Ajoutez la moutarde au bouillon et réservez.

Coupez les choux de Bruxelles et les oignons en deux et faites-les revenir dans l'huile d'olive avec le poireau jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Dans une deuxième poêle, chauffez un peu d'huile d'olive et faites revenir les tranches de bacon pour qu'elles soient croustillantes des deux côtés. Éteignez le feu et versez la sauce au miel sur le bacon. Remuez pour que chaque morceau soit nappé de sauce. Réchauffez le bouillon.

Placez les tranches dans une assiette et garnissez de choux de Bruxelles, d'oignons argentés et de poireaux. Versez un peu de sauce autour. Finissez avec des feuilles de choux de Bruxelles crus.



Tarte Tatin de bacon, fromage de chèvre et oignon

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 feuilles de pâte feuilletée

200 g de fromage de chèvre doux

2 c. à soupe de miel

1 bouquet de thym frais

12 tranches de bacon Duroc d'Olives

2 oignons

2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

4 bâtonnets à brochettes

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Piquez les feuilles de pâte feuilletée à l'aide d'une fourchette avant de les cuire au four pendant 10 minutes entre 2 feuilles de cuisson et entre 2 plaques à pâtisserie. Retirez la pâte feuilletée du four et laissez-la refroidir. Étalez le fromage de chèvre et le miel. Coupez les oignons en deux et faites-les revenir dans l'huile du côté coupé jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirez les oignons de la poêle, enroulez les tranches de bacon autour des oignons et insérez un bâtonnet à brochette. Déposez les oignons sur les tartes. Saupoudrer de thym frais et cuisez encore 15 minutes au four.





#3 PLATS

Lady steak Rossini,
pommes château et girolles

Filet rôti farci aux châtaignes,
potiron et croquettes

Secreto de porc à l'orange,
pommes fondantes et navets

Lady steak Rossini, pommes château et girolles

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 Lady steaks Duroc d'Olives

4 tranches de pain grillé

4 tranches de foie gras

1 truffe fraîche

8 grosses pommes de terre

200 g de girolles

2 dl Madère

1 c. à soupe de miel

4 dl de fond brun de porc

100 g de beurre

2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Pelez les pommes de terre et coupez-les en forme ovale au couteau ou avec une bague coupante. Cuisez les pommes de terre dans l'eau salée pendant 10 minutes. Sortez-les de l'eau et réservez. Découpez des tranches du pain grillé et de foie gras avec une forme à découpe. Coupez la truffe en fines tranches. Faites fondre le beurre dans l'huile d'olive pour faire revenir les Lady steaks jusqu'à ce qu'ils soient croustillants des deux côtés. Placez la viande dans un plat allant au four. Jetez le gras de la poêle et faites fondre le miel. Déglacez avec le madère. Quand l'alcool s'est évaporé, ajoutez le bouillon et réduisez jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Mettez la viande au four pendant 10 minutes. Faites fondre un peu de beurre dans la poêle et faites-y dorer les toasts. Posez les toasts sur du papier absorbant. Dans la même poêle, faites revenir le foie gras pour qu'il soit croquant ainsi que les pommes de terre et les girolles pour qu'elles soient bien dorées. Éteignez le feu et gardez le tout au chaud. Avant de servir, disposez les toasts, garnissez avec la viande, puis le foie gras, et terminez par une tranche de truffe. Finissez avec les girolles et les pommes château. Versez un peu de sauce sur le tout.



Filet rôti farci aux châtaignes, potiron et croquettes

INGRÉDIENTS (4 PERS.):

800 g de *filet de Duroc d'Olives rôti au four*

100 g de *viande hachée Duroc d'Olives*

50 g de *dés de bacon Duroc d'Olives*

50 g de *champignons hachés*

50 g de *oignons hachés*

1 c. à soupe de *romarin haché*

200 g de *châtaignes cuites*

2 dl de *crème*

1 dl de *bouillon de porc*

1 *potiron butternut*

1 c. à soupe de *beurre*

sel et poivre

24 *croquettes*

2 dl d'*huile d'olive Duroc d'Olives*

100 g de *beurre*

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 150° et cuisez le potiron entier pendant une heure et demie. Salez et poivrez la viande. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir le rôti toutes ses faces jusqu'à ce qu'il soit doré. Placez le rôti sur une planche à découpe. Coupez-le dans le sens de la longueur pour obtenir une grande surface plane. Faites revenir les champignons et les oignons hachés dans l'huile d'olive et ajoutez-les, avec le romarin, à la viande hachée. Salez et poivrez. Mélangez bien. Pour la farce, déposez une couche de viande hachée sur le filet et refermez pour obtenir une roulade. Attachez fermement avec de la ficelle de cuisine, versez un peu d'huile d'olive sur la roulade avant de la cuire au four pendant 35 minutes. Retirez du four et laissez reposer pendant 35 minutes sous une feuille d'aluminium, préalablement piquée de quelques trous. Coupez le potiron et videz-le de sa chair. Écrasez le potiron pour en faire une purée, avec 1 c. à soupe de beurre, sel et poivre. Réservez au chaud. Portez la crème fraîche et le bouillon à ébullition. Ajoutez les châtaignes et laissez cuire quelques instants. Mixez le mélange dans le blender pour obtenir une sauce lisse et homogène. Découpez le rôti farci en tranches épaisses. Disposez une tranche de rôti et un peu de purée sur l'assiette, versez la sauce et servez avec les croquettes.



Secreto de porc à l'orange, pommes fondantes et navets

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

2 secreto de porc Duroc d'Olives

2 oignons

jus d'une orange

1 c. à soupe de sucre candi brun

1 c. à soupe de miel d'acacia

2 c. à soupe de Grand Marnier

2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge

50 g de beurre

5 dl de soupe de fond brun de porc

4 grosses pommes de terre

50 g de beurre

3 dl de bouillon de porc

2 bottes de petits navets

1 botte de jeunes carottes

1 bouquet d'endives

3 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

1 gousse d'ail

1 bouquet de thym frais

sel et poivre

1 orange en quartiers comme
garniture pour la sauce

PRÉPARATION :

Faites fondre du beurre dans la poêle. Pelez les pommes de terre et coupez-les en tranches de 3 cm d'épaisseur. Faites-les dorer des deux côtés et ajoutez le bouillon, le beurre, l'ail écrasé et le thym.

Couvrez la casserole et laissez mijoter les tranches de pommes de terre pendant 20 minutes à feu doux jusqu'à ce que le bouillon épaississe. Réservez au chaud. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites blanchir l'oignon haché. Ajoutez le sucre et le miel et laissez frire. Déglacez avec le Grand Marnier et flambez pour que l'alcool s'évapore. Ajoutez le bouillon, le vinaigre et le jus de l'orange.

Réduisez jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Passez la sauce au tamis fin. Chauffez le grill, salez et poivrez le secreto avant de le faire griller pendant 2 minutes des deux côtés. Faites mijoter brièvement les navets et les jeunes carottes dans un peu d'huile d'olive et déglacez avec un peu d'eau. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, salez et poivrez.

Disposez les pommes fondantes sur une assiette et déposez le secreto à côté. Garnissez de navets et de carottes. Réchauffez la sauce et ajoutez-y les quartiers d'orange. Nappez la viande de sauce.





Duroc d'Olives est un label de qualité belge de viande de porc, délicieuse, tendre et savoureuse.

Notre premier objectif est de délivrer un produit qui offre le plus grand plaisir culinaire. À travers notre processus de fabrication, nous voulons aussi garantir la sécurité alimentaire, le bien-être des animaux et le strict respect des normes environnementales.

ENVIRONNEMENT

- Nous épurons nos eaux industrielles usées : avant évacuation, elles sont systématiquement filtrées à travers un champ de roseaux de percolation.
- Nous chauffons nos bâtiments industriels à l'énergie verte (biomasse). Le bois de chauffage que nous utilisons est neutre en CO₂. Par ailleurs, la moitié de nos porcheries est déjà neutre en CO₂ grâce à l'installation de panneaux solaires.
- Nous utilisons à bon escient notre lisier pour fertiliser les terres arables sur lesquelles nous cultivons des céréales et du maïs qui, à leur tour, nourriront nos porcs.
- Nous prêtons également beaucoup d'attention à l'aménagement esthétique de notre ferme : toutes nos terres arables sont agrémentées de parterres de fleurs. Nous y avons aussi planté des noyers. De cette façon, nous enrichissons la biodiversité et renforçons l'écologisation de nos activités.

VIANDE POUR LE BOUCHER LOCAL

- Duroc d'Olives a choisi de travailler avec des bouchers traditionnels plutôt qu'avec les grandes surfaces. Votre boucher local est un professionnel ; nous croyons qu'il est le mieux placé pour vous proposer une viande de porc Duroc d'Olives, de haute qualité et savoureuse.
- Tous les porcs Duroc d'Olives sont traçables grâce au sceau de la marque Duroc d'Olives apposé sur la viande.

Bon appétit !

Vos fermiers,
Filip Van Laere
Bart Mouton

www.durocdolives.com