



Livre de recettes
20 min.



Vous n'imaginez pas ce que vous pouvez préparer en 20'

« Plus on cuisine, mieux on cuisine ! » Et plus on aime ça, pourrait-on ajouter. Un avis que vous partagerez si vous aimez vous mettre aux fourneaux. En vérité, il suffit de peu de choses : une bonne recette, des ingrédients frais et de qualité, un peu d'organisation et c'est parti pour un savoureux moment culinaire. En un clin d'œil, vous réaliserez des préparations dignes des meilleures tables bistro. Les 12 recettes exclusives concoctées par notre chef sont aussi simples que délicieuses. Elles mettent à l'honneur la viande de porc au goût unique de Duroc d'Olives, à la fois tendre et savoureuse. Choisissez une recette qui vous tente et lancez-vous : en 20 minutes à peine, vous mitonnerez un plat qui vous épatera, vous et vos convives.

La cuisine est un plaisir. Profitez-en !



Saucisse grillée, gratin de pommes de terre,
petits pois à la menthe et au lard

Escalope de porc et stoemp de brocoli

Brochettes de porc, poivrons farcis aux
pâtes grecques, feta et houmous

Boulettes de viande tikka masala, riz et asperges

Paella aux légumes, lard de poitrine cuit
à basse température, safran

Escalopes et pâtes au pesto de piment

Salade niçoise, pluma grillée,
mayonnaise aux olives et baguette

Pâtes pomodoro de tomate cerise à la viande hachée,
basilic, oignon doux et salade de roquette.

Pizza familiale « 4 stagioni » à la coppa

Côte de porc sauce aux champignons, marsala,
pommes de terre rôties et salade romaine.

Penne carbonara avec porchetta, chorizo, chicons,
radicchios et salade d'épinards

Quiche aux chicons, jambon et 4 fromages

Saucisse grillée, gratin de pommes de terre, petits pois à la menthe et au lard

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 saucisses Duroc d'Olives
8 tranches fines de bacon Duroc d'Olives
600 g de petits pois surgelés
1 oignon
1 bouquet de menthe
1 botte d'oignon de printemps
6 pommes de terre
2 dl de lait
2 dl de crème (40 %)
1 c. à soupe de thym séché
100 g de gruyère
poivre
sel
noix de muscade
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Réglez le four en position grill (180°).
Faites bouillir de l'eau salée. Pelez les pommes de terre et coupez-les en tranches de 2 à 3 mm à l'aide de la mandoline ou d'un couteau.
Faites cuire les tranches pendant 6 minutes dans l'eau salée, égouttez-les et placez-les côte à côte dans un plat à four. Assaisonnez les pommes de terre avec du poivre, du sel et de la noix de muscade. Versez le lait et la crème, saupoudrez de fromage et terminez avec le thym séché. Mettez le plat au fond du four préchauffé pendant 10 minutes. Versez les petits pois dans une passoire que vous placez dans l'évier rempli d'eau chaude. Faites chauffer la poêle et faites griller les saucisses pendant 2 minutes. Ensuite, placez-les dans le fond du four pendant 8 minutes. Coupez l'oignon et le lard en lanières et faites-les cuire à l'étouffée dans de l'huile d'olive. Ajoutez les petits pois, laissez mijoter avant de terminer avec la menthe hachée. Salez, poivez et saupoudrez d'oignon haché.



Escalope de porc et stoemp de brocoli

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 escalopes de porc Duroc d'Olives
1 kg de jeunes carottes, éventuellement
de couleurs différentes
4 gousses d'ail
100 g de beurre
20 g de miel d'acacia
5 cl de vinaigre de chardonnay
4 grosses pommes de terre
1 brocoli
poivre
sel
noix de muscade
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Faites bouillir 2 casseroles d'eau salée. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en petits morceaux et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le brocoli aux pommes de terre bouillantes. Égouttez les légumes et écrasez-les. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Pelez les jeunes carottes et faites-les bouillir dans la deuxième casserole pendant 8 minutes. Égouttez-les et rincez-les sous l'eau froide. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les carottes avec l'ail. Ajoutez le miel et caramélisez pendant 1 minute. Déglacez avec du vinaigre. Mettez le couvercle sur la casserole et laissez mijoter jusqu'au moment de servir. Faites fondre le beurre dans la poêle, ajoutez un peu d'huile d'olive et cuisez les escalopes de porc pendant 3 minutes de chaque côté. Retirez la viande du feu et laissez-la reposer quelques minutes. Servez les escalopes avec le stoemp et les carottes.



Brochettes de porc, poivrons farcis aux pâtes grecques, feta et houmous

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 brochettes Duroc d'Olives
2 poivrons
300 g de pâtes grecques
1 oignon rouge
1 botte de persil plat
100 g de fromage feta
2 dl de tomate passata
1 gousse d'ail
1 dl de crème (40 %)
150 g de houmous au choix
1 botte de ciboulette
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Coupez les poivrons en deux, retirez les graines, mettez les moitiés de poivrons dans un plat à four et cuisez-les pendant 8 minutes. Faites bouillir une casserole d'eau salée. Pendant ce temps, cuisez les brochettes pendant 2 minutes de chaque côté sur le gril préchauffé. Placez-les dans le four (180°) et faites-les cuire pendant 8 à 10 minutes supplémentaires. Cuisez les pâtes dans l'eau bouillante, égouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Faites revenir l'oignon haché et l'ail dans un peu d'huile d'olive. Déglacez avec la passata et mélangez avec les pâtes. Farcissez les poivrons avec les pâtes, saupoudrez de feta et de persil, et mettez au four pendant 10 minutes supplémentaires jusqu'à ce que le fromage soit bien coloré. Finissez le houmous avec la ciboulette hachée et un peu d'huile d'olive.



Boulettes de viande tikka masala, riz et asperges

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

800 g de viande hachée Duroc d'Olives
1 oignon
1 c. à soupe de curry en poudre
1 c. à soupe de paprika en poudre
1 c. à soupe d'épices tikka masala (ou garam masala ou tandoori...)
1 l de lait de coco
2 dl de tomate passata
300 g de riz pour autocuiseur
2 bottes de jeunes asperges vertes
2 c. à soupe de yaourt grec
1 citron vert
1 botte de coriandre fraîche
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans la poêle. Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau salée. Salez et poivrez la viande avant d'en faire des boulettes. Hachez l'oignon et faites-le revenir lentement dans l'huile avec les boulettes. Ajoutez les épices : curry, paprika et tikka masala. Laissez cuire et versez la passata de tomate et le lait de coco. Couvrez et laissez mijoter pendant 10 minutes. Cuisez le riz. Coupez les asperges en petits tronçons et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez et couvrez avec le riz cuit. Mélangez le yaourt avec le jus du citron vert et la coriandre hachée.



Paella aux légumes, lard de poitrine cuit à basse température, safran

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

*8 tranches de lard de poitrine Duroc
d'Olives cuit à basse température
200 g de riz pour paella
1 g de poudre de safran
1 l de bouillon de porc
1 oignon
1 courgette
1 aubergine
2 dl de tomate passata
2 gousses d'ail
1 c. à soupe d'herbes de Provence
1 botte de basilic
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives*

PRÉPARATION :

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole. Faites cuire le riz à l'étouffée, saupoudrez de safran en poudre et déglacez avec le bouillon. Laissez mijoter le riz pendant 10 minutes à feu doux jusqu'à ce que le riz soit cuit et que le bouillon se soit évaporé. Coupez l'oignon, la courgette, l'aubergine et l'ail en brunoise. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et cuisez la brunoise pendant 5 minutes. Salez, poivrez et ajoutez les herbes de Provence. Ajoutez la passata, couvrez et laissez mijoter pendant 5 minutes. Terminez avec du basilic frais. Pour finir, cuisez le lard cuit à la poêle : 2 minutes de chaque côté. Salez et poivrez à votre goût.



Escalopes et pâtes au pesto de piment

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 escalopes de porc Duroc d'Olives
400 g de pâtes au choix
100 g de haricots
100 g de pesto
2 dl de crème (40 %)
1 dl de vin blanc
1 oignon
1 botte de basilic
1 piment
100 g de pignons
1 bol de tomates cerises
1 roquette en botte
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 170°. Torréfiez les pignons pendant 12 minutes en remuant régulièrement. Faites cuire les haricots dans de l'eau salée pendant 6 minutes. Sortez-les de l'eau et gardez-les au chaud. Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Faites revenir l'oignon haché et le piment dans un peu d'huile d'olive, déglacez au vin blanc et laissez réduire. Ajoutez la crème et le pesto et laissez mijoter pendant 5 minutes. Égouttez les pâtes et ajoutez-les à la sauce ainsi que les haricots. Coupez les tomates en deux et ajoutez-les également à la sauce. Salez et poivrez. Faites chauffer un peu d'huile dans la poêle et cuisez les escalopes pendant 3 minutes de chaque côté. Terminez avec la roquette.



Salade niçoise, pluma grillée, mayonnaise aux olives et baguette

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

2 morceaux de pluma Duroc d'Olives
1 salade romaine
200 g de haricots
12 œufs durs de caille
2 échalotes
200 g de mélange de tomates
1 roquette en botte
1 botte de basilic
2 grosses pommes de terre
100 g de fromage feta
1 citron vert
2 c. à soupe de vinaigrette à la
moutarde
100 g de mayonnaise
100 g de tapenade d'olives noires
1 baguette
1 gousse d'ail
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Préchauffez le gril. Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole. Salez et poivrez la pluma et ajoutez un filet d'huile d'olive. Grillez-les brièvement des deux côtés pour que la chair reste rosée à l'intérieur. Laissez reposer la viande pendant 5 minutes sous une feuille d'aluminium. Coupez les pommes de terre en petits cubes et faites-les cuire dans l'eau bouillante, avec les haricots, pendant 6 minutes. Égouttez et rincez sous l'eau froide. Frottez les tranches de baguette avec l'ail écrasé. Enduisez-les d'un peu d'huile d'olive et toastez-les au grille-pain. Lavez et coupez la salade, mettez-la dans un bol et ajoutez les haricots, les œufs, les échalotes hachées, les tomates en morceaux, la roquette, le basilic, les pommes de terre et la feta. Assaisonnez avec la vinaigrette et pressez le jus d'un citron vert. Incorporez la tapenade à la mayonnaise. Salez et poivrez.



Pâtes pomodoro de tomate cerise à la viande hachée, basilic, oignon doux et salade de roquette.

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

400 g de viande hachée Duroc d'Olives
400 g de spaghetti
2 oignons doux
1 kg de tomates cerises
1 botte de basilic
1 botte de laitue roquette
200 g de mini mozzarella
1 c. à soupe d'oignons séchés
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
parmesan moulu
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Portez l'eau salée à ébullition et faites cuire les spaghetti jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Faites chauffer de l'huile dans une poêle. Faites cuire les oignons hachés à l'étouffée jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez la viande hachée et cuisez-la en remuant. Ajouter les tomates cerises et laissez mijoter pendant 10 minutes à feu moyen sans couvercle. Salez, poivrez et ajoutez le basilic fraîchement haché au moment de servir. Placez la roquette dans un bol et garnissez de mozzarella. Versez le vinaigre balsamique et un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez. Finissez avec les oignons et le fromage.

Conseil

Vous pouvez également remplacer les pâtes par des courgetti, des spaghetti de courgettes, que vous pouvez facilement préparer vous-même avec un coupe-légumes à spirale. Il ne faut pas les cuire, mais les laisser mijoter lentement dans une grande casserole couverte, avec un peu d'huile d'olive, pour qu'ils soient al dente. Salez, poivrez et ajoutez un peu de thym séché pour plus de saveur.



Pizza familiale « 4 stagioni » à la coppa

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

200 g de coppa Duroc d'Olives
1 grande base rectangulaire de pâte à pizza
100 g de tomate passata à l'ail et au basilic
1 bol de cœurs d'artichauts bouillis ou grillés
200 g de champignons
1 poivron
quelques olives noires
origan
100 g de mini boules de mozzarella
huile épiciée
huile d'olive Duroc d'Olives
poivre
sel

PRÉPARATION :

Faites chauffer le four à air chaud en haut et en bas. Saupoudrez la pâte d'un peu de farine pour éviter qu'elle ne colle. Placez la feuille de cuisson de la pâte sur une plaque de cuisson. Disposez la pâte à pizza. Nappez la pâte de passata. Garnissez généreusement de tranches de coppa. Ajoutez les cœurs d'artichaut, les champignons et les lanières de poivron. Terminez par quelques olives, les mini boules de mozzarella et l'origan. Salez et poivrez. Versez un peu d'huile d'olive sur la pizza et mettez au four pendant 8 à 10 minutes. Après 4 minutes, enlevez la feuille de cuisson qui se trouve sous la pizza pour que le fond soit également croustillant. Allumez le gril et laissez le fromage se gratiner pendant 2 minutes. Servir avec un peu d'huile piquante.



Côte de porc sauce aux champignons, marsala, pommes de terre rôties et salade romaine.

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 côtes de porc Duroc d'Olives
2 oignons
250 g de champignons
4 dl marsala
2 dl de crème
1 dl de bouillon de porc
1 botte de persil
1 kg de pommes de terre
1 salade romaine
2 c. à soupe de dressing pour salade César
paprika en poudre
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives
fleur de sel
herbes de Provence

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Coupez les pommes de terre en deux, salez, poivrez et ajoutez le paprika et quelques herbes de Provence. Versez une dose généreuse d'huile d'olive. Disposez les côtes de porc dans un plat adéquat et mettez au four pendant 15 à 20 minutes pour que la viande soit dorée et croustillante. Faites chauffer la friteuse à 150°. Cuisez les côtelettes lentement dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés, puis laissez-les reposer sous une feuille d'aluminium. Faites braiser les oignons hachés dans un peu d'huile, ajoutez les champignons et laissez-les brunir. Déglacez au marsala et laissez réduire complètement. Ajoutez le bouillon et la crème et laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce ait bouilli. Salez et poivrez. Faites frire le persil et égouttez-le sur du papier absorbant. Lavez et coupez la salade, ajoutez la vinaigrette, le poivre et la fleur de sel.



Penne carbonara avec porchetta, chorizo, chicons, radicchios et salade d'épinards

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

200 g de porchetta Duroc d'Olives
200 g de chorizo
400 g de penne
1 dl de crème (40 %)
3 jaunes d'œufs
50 g de parmesan moulu
2 gousses d'ail
1 botte d'aneth
2 chicons
2 radicchios
100 g de jeunes épinards
1 bulbe de fenouil
1 mandarine
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante et salée. Mélangez les jaunes d'œufs et le parmesan et réservez. Coupez le chorizo et la porchetta en petits morceaux et grillez-les dans un peu d'huile d'olive, avec l'ail écrasé. Déglacez avec la crème et laissez bouillir quelques instants. Entre-temps, mélangez les chicons, les radicchios, les épinards et le fenouil découpé. Ajoutez les quartiers de mandarine, poivre, sel et huile d'olive. Égouttez les pâtes, laissez-les refroidir pendant 2 minutes, puis versez le mélange d'œufs et de fromage. Mélangez bien et ajoutez ensuite la crème avec le chorizo et la porchetta. Salez, poivrez et versez un filet d'huile d'olive. Pour la finition, saupoudrez d'aneth haché.



Quiche aux chicons, jambon et 4 fromages

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

8 tranches épaisses de jambon Duroc
d'Olives

1 pâte feuilletée

4 œufs

2 dl de crème (40 %)

30 g de gruyère moulu

30 g d'emmental moulu

30 g de gorgonzola

30 g de mozzarella en poudre

2 oignons

4 chicons

poivre

sel

noix de muscade

cressonnette

huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 190°. Placez le papier cuisson dans un plat à four profond.

Déroulez la pâte feuilletée dans le plat. Piquez la pâte avec une fourchette, sauf les bords (ainsi, seul le bord de la pâte lèvera). Faites cuire la pâte feuilletée pendant 5 minutes.

Faites chauffer de l'huile dans une poêle, coupez les chicons en lanières et faites-les brunir dans la poêle. Ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade. Coupez le jambon en cubes.

Mélangez les œufs, la crème et les fromages. Salez et poivrez. Disposez les endives et le jambon au milieu de la pâte et couvrez avec le mélange d'œufs, de crème et de fromage sur maximum 2 cm de haut. Coupez l'oignon en rondelles et placez-les sur le dessus.

Faites cuire la quiche pendant 10 minutes jusqu'à ce que les œufs soient solidifiés. Servir avec la cressonnette.





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

- Avant d'évacuer nos eaux usées industrielles, nous les épurons par l'intermédiaire d'un champ de roseaux de percolation.
- Nous utilisons de l'énergie verte (biomasse) pour chauffer nos bâtiments industriels. Le bois que nous utilisons est neutre en CO2.
- Nous utilisons tout le fumier de nos porcheries pour fertiliser nos propres terres arables sur lesquelles nous cultivons des céréales et du maïs pour l'alimentation des porcs.
- Nous sommes également très attentifs à l'implantation de notre exploitation dans les environs : nous avons planté des plates-bandes et des noyers sur toutes nos terres arables. De cette façon, nous augmentons la biodiversité et l'écologisation de nos activités.

VIANDE POUR LE BOUCHER LOCAL

- Duroc d'Olives a choisi de travailler avec des bouchers traditionnels plutôt qu'avec de grands magasins. Nous croyons que votre boucher local est le professionnel le mieux placé pour vous offrir un délicieux morceau de viande de Duroc d'Olives, savoureux et de haute qualité.
- Tous les porcs Duroc d'Olives sont traçables grâce au sceau de la marque Duroc d'Olives apposé sur la viande.





www.durocdolives.com