



www.durocdolives.eu



Livre de recettes

PRINTEMPS - ÉTÉ

La viande Duroc d'Olives

La viande Duroc d'Olives doit son goût et sa tendreté à la combinaison entre la race de porc 'Duroc' et le régime alimentaire qu'on leur fait suivre journallement. Les porcs Duroc présentent une couleur entre le rouge et le brun et ont les oreilles pendantes. Ils sont mondialement connus pour la tendreté de leur viande. La viande est légèrement 'marbrée'. L'alimentation donnée aux porcs contient uniquement des matières premières pures telles que du blé, de l'orge, du maïs et du soja auxquels on ajoute de l'huile d'olive comme unique source de ma-

tière grasse. L'utilisation de l'huile d'olive ne sert pas uniquement à donner ce goût spécifique à la viande Duroc d'Olives, elle en augmente également sa teneur en acides gras insaturés. L'utilisation de l'huile d'olive dans la ration quotidienne des porcs Duroc d'Olives a donc une influence directe sur la santé du consommateur et a un effet positif sur la circulation sanguine et le cœur. Un morceau de Duroc d'Olives dans votre assiette vous garantit un succulent et tendre morceau de viande de porc, excellent pour la santé et bien de chez nous.



Toast aux noix, salami, fromage à pâte persillée et olives

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

12 tranches de salami Duroc d'Olives
1 pain aux noix et aux raisins secs
200 grammes de fromage à pâte persillée
12 olives vertes royales
Huile d'olive Duroc d'Olives extra

PRÉPARATION :

Coupez le pain aux noix et aux raisins secs en fines tranches et toastez-les pour qu'elles soient bien croustillantes. Recouvrez-les de tranches de salami et d'une cuillère à café de fromage à pâte persillée. Décorez d'une olive verte et d'un trait d'huile d'olive extra. Servez en guise de zakouskis lors d'un BBQ, c'est idéal.



Focaccia grillée au saucisson de jambon aux olives

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

1 focaccia
8 tranches de saucisson de jambon aux olives
Duroc d'Olives
1 tomate
1 gousse d'ail
1 pincée de fleur de sel
Huile d'olive Duroc d'Olives extra

PRÉPARATION :

Coupez des bâtonnets dans la focaccia et enduisez-les d'huile d'olive. Faites-les cuire ou griller jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Recouvrez-les de tranches de tomate coupées en deux et d'ail. Roulez le saucisson de jambon aux olives et disposez-le sur la focaccia. Parsemez le tout d'un peu de fleur de sel et d'un trait d'huile d'olive. Servez en guise de zakouskis lors d'un BBQ, c'est idéal.



Jambon sec, asperges blanches et mozzarella

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

*12 tranches de jambon sec Duroc d'Olives
8 asperges blanches de Malines
4 mozzarellas
100 grammes de pousses de moutarde rouge
4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
Duroc d'Olives extra
1 pincée de fleur de sel*

PRÉPARATION :

Pelez les asperges et cuisez-les à point. Disposez-les sur une assiette et déposez la mozzarella et le jambon sec par-dessus. Décorez de jeunes pousses de moutarde rouge. Arrosez le tout de vinaigrette au vinaigre balsamique. Assaisonnez de poivre et de fleur de sel.



Chicorée caramélisée au jambon cuit et brie

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

*2 tranches épaisses
de jambon cuit Duroc d'Olives*

4 trognons de chicorée

125 grammes de brie

1 bouquet de jeunes oignons

100 grammes de croûtons de pain frais

PRÉPARATION :

Coupez finement la chicorée et faites-la cuire lentement dans une poêle à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit bien caramélisée. Répartissez la chicorée dans un plat allant au four et les tranches de brie par-dessus, et laissez fondre sous le gril. Entre-temps, coupez les jeunes oignons et le jambon en morceaux. Faites dorer rapidement les croûtons de pain. Sortez le plat du four et parsemez le tout avec les jeunes oignons, le jambon et les croûtons.



Côtelette grillée à la caponata et basilic

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

*4 côtelettes Duroc d'Olives
2 aubergines
2 oignons
3 gousses d'ail
1 bouquet de basilic
1 courgette
2 branches de céleri vert
800 grammes de tomates
100 grammes d'olives noires
50 grammes de pignons de pin grillés
50 grammes de câpres
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
50 grammes de croûtons de pain*

PRÉPARATION :

Découpez les aubergines et la courgette en morceaux. Saupoudrez de sel et laissez-les égoutter dans une passoire pendant un petit quart d'heure. Faites dorer les légumes dans de l'huile d'olive. Retirez-les de la poêle et faites cuire l'ail écrasé, les oignons, le céleri et les tiges du basilic dans la même poêle. Ajoutez les tomates épépinées et coupées en morceaux. Laissez-les cuire 5 minutes. Rajoutez les aubergines et la courgette ainsi que les olives, la moitié des pignons de pin et les câpres.

Assaisonnez le tout de poivre, de sel et d'un peu de vinaigre de vin rouge.

Ajoutez éventuellement un peu de croûtons de pain. Décorez de basilic découpé en petits morceaux et du reste des pignons de pin. Faites griller les côtelettes des deux côtés et servez avec la caponata.

Cette dernière peut se servir aussi bien froide que chaude.



Burger de porchetta grillée et sauce au yaourt

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

*12 tranches de porchetta Duroc d'Olives
4 petits pains pour hamburgers au choix
250 grammes de yaourt grec
50 grammes de ketchup
1 cornichon
100 grammes de cresson
50 grammes d'oignons frits
4 tranches de tomate*

PRÉPARATION :

Coupez les petits pains en deux et faites-les rapidement griller sur leur face interne. Faites également griller les tranches de porchetta sur le BBQ. Garnissez la partie inférieure de porchetta grillée. Mélangez le yaourt avec le ketchup et le cornichon découpé en petits morceaux. Recouvrez la porchetta de sauce. Déposez-y une tranche de tomate, les oignons et le cresson. Recouvrez avec la partie supérieure du petit pain. Délicieux avec des frites allumettes.



Lard de poitrine laqué et salade d'été

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

*4 tranches de lard de poitrine
Duroc d'Olives en cuisson lente
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Duroc d'Olives extra
3 cuillères à soupe de sauce soja
1 bouquet de coriandre
100 grammes de carottes râpées
Quelques jeunes oignons
½ salade romaine
100 grammes de jets de soja
100 grammes de miel d'acacia
50 grammes de ketchup au curry
1 cuillère à soupe de mélange cinq épices
chinois en poudre*

PRÉPARATION :

Préparez une sauce laquée avec le miel, 2 cuillères à soupe de sauce soja, le ketchup et le mélange cinq épices. Pour la salade, mélangez la salade romaine, les jets de soja, les carottes, les jeunes oignons, la coriandre, le reste de sauce soja, le vinaigre et l'huile d'olive et assaisonnez de sel et poivre.
Faites griller le lard des deux côtés.
Enduisez le lard de sauce laquée et servez-le accompagné de la salade.



NOTRE GAMME DE CHARCUTERIE :



Jambon sec



Coppa



*Jambon à l'os
cuit au four*



Jambon cuit



Porchetta



Salami



*Saucisson de jambon
aux olives*



Saucisse sèche



Pâté



Pâté aux olives



*Pâté crème
aux olives*



Rillettes



*Rillettes
aux olives noires*



Terrine de joues



Tête avec joues



Saindoux



Côtelette



*Du lard de poitrine
en cuisson lente*

La qualité naturelle de Duroc d'Olives

Duroc d'Olives met la barre très haut. Vous pouvez ainsi profiter de la viande de porc la plus exquise : tendre et savoureuse, comme il se doit. Le secret ? Une espèce porcine supérieure et une alimentation naturelle de grande qualité. Pour donner encore plus de goût à vos préparations, vous pouvez désormais confectionner de bons petits plats

avec l'huile d'olive Duroc d'Olives. L'huile d'olive 100 % extra vierge Arbequina qui a notre préférence est une huile d'olive de première pression à froid. C'est un produit de première qualité, pur et au goût tendre. L'huile d'olive Duroc d'Olives est uniquement disponible chez les meilleurs bouchers.





Liste des courses:

