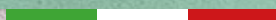




# Livre de recettes

SPÉCIAL ITALIE





*Lasagne bianco au hachis, épinards et persil*

*Boulettes margherita,  
pâtes de riz aux aubergines*

*Tagliatelle au ragôût de viande*

*Spaghettis carbonara au lard de poitrine  
et à la sauge*

*Lard grillé, orecchiette au pesto  
de tomate et basilic*

*Burger focaccia, mayonnaise aux olives,  
roquette, parmesan et tomates*

*Rôti au spiringue, sauce au gorgonzola,  
marsala et échalote*

*Brochette de porc au lard et salade italienne*

*Penne aux champignons,  
rôti "Orloff" aux olives*

*Cordon bleu au jambon cuit, parmesan et ricotta,  
aubergine grillée*

*Osso buco d'épaule, polenta*

*Macaronis aux schnitzels à la Milanaise*



# Lasagne bianco au hachis, épinards et persil

## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

500 grammes de feuilles de lasagne sèches

600 grammes de jeunes épinards

1 bouquet de persil

2 oignons émincés

600 grammes de hachis de porc Duroc d'Olives

1 gousse d'ail

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

200 grammes de farine

200 grammes de beurre

2 l de lait entier

Poivre et sel

400 grammes d'Emmenthal râpé

1 cuillère à soupe de noix de muscade

## PRÉPARATION :

Faites revenir l'ail écrasé et les oignons dans l'huile d'olive. Lorsque les oignons sont bien dorés, ajoutez la viande hachée et faites cuire en détachant le hachis à la fourchette. Puis ajoutez les épinards et assaisonnez avec la muscade et un peu de poivre et de sel.

Faites fondre le beurre, éteignez le feu et ajoutez la farine. Remettez la poêle sur le feu, faites sécher le mélange pendant un moment et ajoutez le lait. Faites bouillir l'ensemble doucement tout en remuant. Retirez du feu et incorporez lentement le fromage râpé.

Ajoutez le mélange au hachis, en même temps que le persil haché.

Remplissez le plat de cuisson en alternant une couche de feuilles de lasagne et une couche de sauce.

Garnissez de fromage et passez 35 minutes au four à 175°C.





# Boulettes margherita, pâtes de riz aux aubergines

## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

500 grammes de pâtes de riz

2 échalotes

1 aubergine

1 gousse d'ail

5 dl de bouillon de viande

5 dl de passata de tomates

1 bouquet de basilic

250 grammes de mozzarella

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

1 kg de hachis de porc Duroc d'Olives

1 œuf

1 cuillère à soupe de mix d'épices italiennes

Poivre

Sel

## PRÉPARATION :

Émincez 1 des échalotes et faites-la revenir dans un peu d'huile. Ajoutez l'aubergine coupée en dés et l'ail. Faites dorer l'aubergine puis ajoutez les pâtes de riz.

Mouillez immédiatement avec le bouillon et faites cuire lentement à feu doux jusqu'à ce que le bouillon ait été absorbé.

Vous n'avez donc pas besoin d'égoutter les pâtes de riz.

Mélangez le hachis avec l'œuf, les épices italiennes, salez et poivrez. Façonnez des boulettes.

Émincez finement la 2<sup>e</sup> échalote et faites-la revenir dans un peu d'huile.

Faites-y ensuite dorer les boulettes et mouillez avec la passata de tomates.

Faites suer pendant 30 minutes à feu doux et à couvert jusqu'à ce que les boulettes soient cuites.

Déposez des tranches de mozzarella sur les boulettes et placez-les sous le gril pour qu'elles gratinent.

Terminez avec le basilic et servez avec les pâtes.





# Tagliatelles au ragoût de viande

## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

500 grammes de tagliatelles

300 grammes de carottes en dés

300 grammes d'oignons en dés

300 grammes de céleri en dés

600 grammes de hachis de porc Duroc d'Olives

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

1 cuillère à soupe de thym

1 cuillère à soupe d'origan

7,5 dl de vin rouge

5 dl de dés de tomates pelées

Poivre et sel

4 cuillères à soupe de parmesan

## PRÉPARATION :

Faites dorer très doucement carottes, oignons et céleri dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le hachis et faites évaporer toute l'eau jusqu'à ce que le hachis commence à colorer. Ajoutez le thym et l'origan et déglacez les sucres de cuisson avec le vin rouge. Laissez infuser le vin rouge à feu doux, tout en mélangeant. Ajoutez les tomates et faites mijoter à couvert et à feu doux pendant 45 minutes. Mélangez régulièrement.

Faites cuire les tagliatelles. Garnissez-les généreusement de ragoût. Terminez avec du parmesan.





# Spaghettis carbonara au lard de poitrine et à la sauge

## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

500 grammes de spaghettis

1 bouquet de sauge

4 œufs

200 grammes de lard de poitrine Duroc d'Olives

200 grammes de parmesan râpé

50 grammes de beurre

Poivre et sel

## PRÉPARATION :

Faites cuire les pâtes al dente mais ne les égouttez pas. Entre-temps, mélangez soigneusement dans un petit bol les œufs avec le parmesan. Faites dorer les dés de lard de poitrine et la sauge hachée dans le beurre. Avec une pince, versez les pâtes directement dans la poêle avec le lard. Retirez la poêle du feu, ajoutez les œufs au fromage et mélangez soigneusement. Remettez sur le feu pour bien lier la sauce et servez sur les assiettes. Terminez avec un généreux tour de moulin à poivre et un peu de parmesan râpé.





# Lard grillé, orecchiette au pesto de tomate et basilic



## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

600 grammes de lard de poitrine Duroc d'Olives

1 cuillère à soupe de mix d'épices italiennes

500 grammes d'orecchiette

100 grammes de pecorino râpé

150 grammes de pesto de basilic

150 grammes de pesto de tomates

2 cuillères à soupe de basilic frais

1 cuillère à soupe de tomates séchées

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

Poivre et sel

## PRÉPARATION :

Réalisez une incision de 0,5 cm sur toute la longueur du lard. Placez la viande dans un plat avec de l'huile d'olive dans le four préchauffé à 180°C et faites cuire pendant une heure sous une feuille d'aluminium. La cuisson terminée, retirez la feuille de papier aluminium, répartissez l'huile d'olive à la cuillère sur la viande pour qu'elle reste bien juteuse et remettez 5 minutes sous le grill pour que le dessus soit bien croquant. Restez près du four pour vous assurer que le lard ne brûle pas ! Pendant que le lard est au four, faites cuire les orecchiette al dente. Égouttez-les et ajoutez les 2 pestos. Mélangez bien, salez et poivrez. Servez avec le lard et terminez avec du basilic frais et des tomates séchées.



# Burger focaccia, mayonnaise aux olives, roquette, parmesan et tomates

## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

1 focaccia

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

600 grammes de hachis de porc Duroc d'Olives

1 œuf

1 cuillère à soupe de parmesan

4 cuillères à soupe de mayonnaise

2 cuillères à soupe de tapenade d'olives vertes

1 bouquet de roquette

2 tomates

Poivre

Sel

## PRÉPARATION :

Coupez la focaccia en 4 morceaux.  
Coupez-les en leur milieu et faites dorer  
les faces intérieures dans un peu d'huile  
d'olive.

Mélangez le hachis avec le parmesan  
et l'œuf, poivrez, salez et façonnez des  
hamburgers de la taille des morceaux de  
focaccia.

Faites-les dorer au BBQ ou dans une  
poêle-gril.

Mélangez la tapenade à la mayonnaise.

Coupez les tomates en tranches.

Garnissez l'intérieur des pains avec de la  
mayonnaise à la tapenade, déposez une  
tranche de tomate et un peu de roquette,  
ensuite le burger, à nouveau de la  
mayonnaise et, pour terminer, une tranche  
de tomate et un peu de roquette.

Refermez avec l'autre partie de la focaccia.





# Rôti au spiringue, sauce au gorgonzola, marsala et échalote

## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

800 grammes de rôti au spiringue

4 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

600 grammes de pommes de terre grenailles

1 cuillère à soupe de thym séché

8 échalotes (ne pas couper)

1 dl de marsala

5 dl de crème entière

300 grammes de gorgonzola cremoso

Poivre et sel

## PRÉPARATION :

Versez la moitié de l'huile d'olive dans une poêle avec couvercle. Faites-y dorer le rôti sur toutes ses faces. Retirez la viande de la poêle et faites-y aussi dorer les échalotes entières. Mouillez avec le marsala et remettez la viande dans la poêle entre les échalotes. Posez un couvercle par-dessus et laissez mijoter durant une heure à feu très doux.

Pendant ce temps, faites cuire les tranches de grenailles au four avec l'autre moitié de l'huile d'olive, du poivre, du sel et le thym : 25 minutes à 170°C.

Vérifiez que la viande soit bien tendre et retirez-la de la poêle avec les échalotes.

Versez la crème dans la poêle et portez à ébullition. Lorsque la sauce crémeuse est à ébullition, ajoutez le gorgonzola et remuez soigneusement. Assaisonnez avec du poivre et du sel.

Coupez la viande en tranches et arrosez généreusement de sauce. Servez avec les échalotes et les pommes de terre.





# Brochette de porc au lard et salade italienne

## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 tomates

250 grammes de mozzarella

1 bouquet de basilic frais

1 bouquet de roquette fraîche

1 poivron rouge

4 tranches de pain épaisses, sans la croûte et coupées en dés

5 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

16 dés de viande pour brochette Duroc d'Olives

3 tranches de lard Duroc d'Olives

50 grammes de chapelure nature

2 œufs

50 grammes de farine

1 cuillère à soupe de romarin séché

Poivre

Sel

## PRÉPARATION :

Pour la salade, coupez les tomates, la mozzarella et le poivron en morceaux de taille égale. Mélangez-les à la roquette, avec le basilic haché. Épicez avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique.

Faites dorer les dés de pain dans un peu d'huile d'olive. Égouttez-les sur du papier de cuisine et ajoutez-les à la salade.

Ajoutez le romarin à la chapelure.

Passez les dés de porc dans la farine, ensuite dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.

Faites dorer les brochettes dans une poêle avec une épaisse couche d'huile.

Égouttez et servez avec la salade.





# Penne aux champignons, rôti "Orloff" aux olives

## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

500 grammes de penne

500 grammes de mix de champignons

800 grammes de rôti Duroc d'Olives

8 tranches de jambon sec Duroc d'Olives

250 grammes de mozzarella

250 grammes de tapenade d'olives noires

Poivre et sel

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

## PRÉPARATION :

Faites cuire le rôti sur toutes ses faces dans un peu d'huile d'olive. Coupez le filet en deux dans le sens de la longueur, mais pas entièrement, afin de pouvoir le replier.

Farcissez le rôti avec des tranches de mozzarella et la tapenade d'olives. Repliez et enroulez dans les tranches de jambon sec.

Enfournez avec un peu d'huile d'olive et faites cuire durant 1h15 à 160°C.

Faites dorer le mix de champignons dans un peu d'huile. Faites cuire les penne al dente et égouttez-les. Ajoutez les champignons et mélangez soigneusement. Servez avec les tranches de rôti Orloff.





# Cordon bleu au jambon cuit, parmesan et ricotta, aubergine grillée

## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 escalopes de porc Duroc d'Olives

4 tranches de jambon cuit Duroc d'Olives

100 grammes de ricotta

100 grammes de parmesan râpé

3 œufs

200 grammes de farine

400 grammes de chapelure

2 cuillères à soupe d'origan séché

½ cuillère à soupe de flocons de piment séchés

4 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

2 aubergines

Poivre et sel

## PRÉPARATION :

Coupez les aubergines en deux et déposez-les avec le côté intérieur vers le haut. Tous les 0,5 cm, pratiquez des incisions dans les deux directions, jusque quasiment tout en dessous. Veillez à ne pas couper la peau. Arrosez d'huile, épicez avec du poivre, du sel et la moitié de l'origan. Faites cuire 30 minutes à 170°C. Ouvrez les escalopes de porc et tartinez-les de ricotta. Saupoudrez de parmesan et déposez une tranche de jambon par-dessus. Repliez les escalopes et enroulez-les. Ajoutez le reste de l'origan à la chapelure, avec les flocons de piment. Passez les escalopes dans la farine, puis dans l'œuf et ensuite dans la chapelure. Faites-les dorer sur les deux faces dans l'huile d'olive, puis encore cuire 10 minutes au four à 170°C. Servez avec l'aubergine.





# Osso buco d'épaule, polenta

## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

1 l de bouillon de poulet

250 grammes de polenta

200 grammes de parmesan moulu

2 cuillères à soupe de mascarpone

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

Poivre

Sel

4 tranches de viande d'épaule Duroc d'Olives

2 cuillères à soupe de farine

200 grammes de carottes en dés

200 grammes de céleri en dés

200 grammes d'oignon en dés

2 dl de vin blanc

1 l de passata de tomates

1 cuillère à soupe de thym séché

1 cuillère à soupe d'ail écrasé

1 cuillère à soupe de persil

1 citron

## PRÉPARATION :

Passez les tranches de viande d'épaule dans la farine, salez, poivrez et faites dorer dans un peu d'huile d'olive. Sortez la viande de la poêle et faites-y revenir les carottes, l'oignon et le céleri. Remettez la viande dans la poêle, mouillez avec le vin blanc et laissez évaporer. Ajoutez la passata de tomates et le thym et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.

Faites bouillir le bouillon de poulet et ajoutez la polenta. Faites cuire comme décrit sur l'emballage.

Dès que la polenta est prête, ajoutez le parmesan, le mascarpone, un peu d'huile d'olive, du poivre et du sel. Mélangez l'ail écrasé avec le persil haché et le zeste râpé de 1 citron.

Servez un peu de polenta, disposez la viande à côté et agrémentez généreusement de sauce. Terminez avec la gremolata (ail, persil & zeste de citron).





# Macaronis aux schnitzels à la Milanaise



## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

500 grammes de macaronis

4 escalopes de porc Duroc d'Olives

3 œufs

200 grammes de farine

400 grammes de chapelure

1 cuillère à soupe d'herbes de Provence

1 cuillère à soupe de paprika

2 cuillères à soupe de parmesan râpé

2 oignons

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

1 gousse d'ail

5 dl de passata de tomates

500 grammes de champignons de Paris

1 cuillère à soupe de câpres

1 cuillère à soupe de persil plat haché

3 cuillères à soupe de Madère

4 cuillères à soupe de parmesan râpé

Poivre et sel

## PRÉPARATION :

Ajoutez les herbes de Provence et le paprika à la chapelure. Passez d'abord les escalopes dans la farine, puis dans l'œuf, et ensuite dans la chapelure.

Faites revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive et ajoutez les champignons hachés avec l'ail. Lorsque les champignons sont bien dorés, ajoutez la passata, avec les câpres et le persil. Laissez mijoter pendant 20 minutes à feu doux. Assaisonnez avec du sel et du poivre et le Madère.

Faites cuire les pâtes al dente. Pendant ce temps, dorez les schnitzels dans beaucoup d'huile. Faites égoutter sur du papier de cuisine et servez avec les macaronis.

Garnissez de sauce milanaise. Terminez avec du parmesan râpé.





# La qualité naturelle de Duroc d'Olives

Duroc d'Olives place 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 haute qualité, pur et au goût tendre. L'huile d'olive Duroc d'Olives est uniquement disponible chez les meilleurs bouchers.







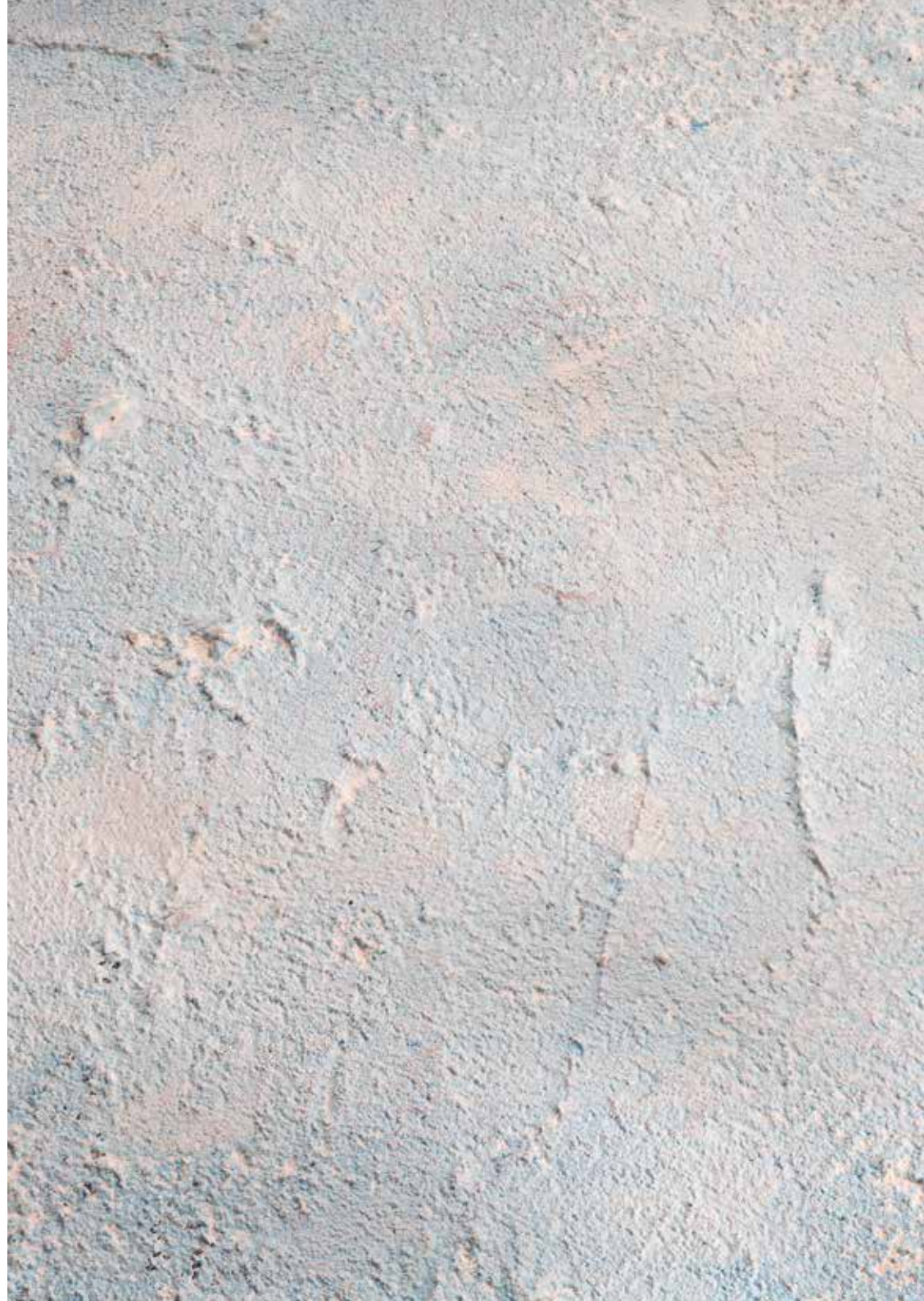
## Duroc d'Olives est un label de qualité belge pour une viande de porc savoureuse, tendre et juteuse.

Le plaisir culinaire et la qualité de notre produit final sont nos principales préoccupations. Mais il y a plus. Via notre processus de production, nous apportons la plus grande attention à la durabilité (sécurité alimentaire, bien-être animal, normes environnementales...).

### En voici un exemple :

Au cours des dix dernières années, le secteur agricole européen a déployé des efforts considérables dans les domaines de l'économie d'énergie et d'eau, et de la gestion du lisier. Notre société respecte les exigences environnementales les plus strictes et nos animaux sont abrités dans un environnement exempt d'ammoniac. Dans nos nouvelles étables, nous éliminons l'ammoniac et les mauvaises odeurs présentes dans l'air grâce à des laveurs d'air.

C'est ainsi que nous garantissons le bien-être de nos voisins non-agriculteurs dans les zones rurales. Dans l'étable, nous collectons le lisier des animaux pour le stocker dans des réservoirs. Celui-ci est utilisé au printemps comme engrais pour nos cultures, par le biais d'une fertilisation précise. Ce principe d'agriculture circulaire est primordial pour nous, en vue de garantir une durabilité optimale.







[www.durocdolives.eu](http://www.durocdolives.eu)