Livre de recettes

Hamburgers

Élevez le hamburger à un niveau bistronomique

Du fastfood, le hamburger ? Pas toujours ! Car consacrer un peu de temps et d'attention à ce classique apprécié de tous peut donner des résultats délicieusement étonnants. La preuve en douze recettes dans ce nouveau livret qui vous mettra l'eau à la bouche dès la première page. Douze préparations originales (trois par saison), aussi bonnes que faciles à réaliser. Pas besoin d'avoir vos galons de cordon bleu : notre fidèle chef cuisinier a imaginé des burgers à la portée de tous. Le secret réside dans le choix des ingrédients : des légumes frais et croquants, des épices de qualité, de délicieuses salsas et, naturellement, une belle viande de qualité. Avec la viande hachée de Duroc d'Olives, tendre et savoureuse, vous préparerez des burgers maison qui fondront en bouche. Surprenez vos convives avec un bon petit plat : offrez-leur le meilleur hamburger qu'ils aient jamais mangé !

Burger aux champignons à l'ail

Burger au gorgonzola et aux noix

Burger laqué façon asiatique, légumes marinés

Burger aux asperges, sauce béarnaise

Burger au chorizo, sauce salsa

Burger à la moutarde et aux épinards

Burger italien au prosciutto

Burger grec au fromage feta

BBQ burger mozzarella

Burger au bacon, œuf à cheval

Double burger aux oignons caramélisés, sauce tartare

Burger au cognac, chicons et canneberge

Burger aux champignons à l'ail

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

800 g de viande hachée Duroc d'Olives
4 buns au choix
500 g de champignons bruns de Paris
½ bouquet de persil plat
sauce à l'ail
2 gros oignons
150 g de mélange de panure tempura
150 g de chapelure panko
eau
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives
4 pains à hamburger au choix

PRÉPARATION :

Salez et poivrez la viande hachée. À l'aide du presse hamburger Duroc d'Olives, composez les hamburgers. Faites-les griller pendant 3 minutes de chaque côté et mettez-les à cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 180°. Enduisez les pains burger avec un peu d'huile et toastez-les. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les champignons coupés en tranches jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laissez-les mijoter pendant 5 minutes pour qu'ils soient cuits. Salez et poivrez. Coupez les oignons en rondelles épaisses. Ajoutez un peu d'eau au mélange de panure tempura selon les indications de l'emballage. Trempez les rondelles d'oignon dans le mélange. Passez-les dans la chapelure et faites-les frire à 175° jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Égouttez les oignons sur une grille. Posez une c. de sauce à l'ail au fond de chaque petit pain, puis du persil et, enfin, le burger. Ajoutez une c. de sauce à l'ail et les champignons. Enfin, superposez quelques rondelles d'oignon et refermez le petit pain.

Burger au gorgonzola et aux noix

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

800 g de viande hachée Duroc d'Olives
4 buns au choix
2 échalotes
10 g de beurre
10 g de farine
1 dl de lait
5 cl de crème
100 g de gorgonzola
100 g de noix
200 g de roquette
confit d'oignons
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Salez et poivrez la viande hachée. À l'aide du presse hamburger Duroc d'Olives, composez les hamburgers. Faites-les griller pendant 3 minutes de chaque côté et mettez-les à cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 180°. Enduisez les pains avec un peu d'huile et toastez-les. Hachez les échalotes et faites-les revenir au beurre. Ajoutez la farine et laissez le roux sécher sur le feu. Versez le lait et la crème et remuez bien pour détendre le roux. Portez doucement à ébullition et laissez mijoter pendant 1 minute pour que le roux épaississe. Retirez du feu et ajoutez le gorgonzola en remuant. Couvrez le fond du petit pain de confit d'oignons, ajoutez la roquette, le burger, à nouveau un peu de roquette et nappez généreusement de sauce gorgonzola. Saupoudrez de noix et refermez le petit pain.

Burger laqué façon asiatique, légumes marinés

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

800 g de viande hachée Duroc d'Olives
8 pains naan fins
4 fines tranches de lard Duroc d'Olives cuisson lente
50 g de miel d'acacia
5 g de sauce soja
20 g de ketchup curry
1 g de cumin
1 c. à soupe de gingembre râpé
1 salade iceberg
100 g de germes de soja
100 g de carottes
4 jeunes oignons
1 botte de coriandre
1 c. à soupe de sauce soja
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 citron vert
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Hachez finement la laitue, les pousses de soja, les carottes, les oignons et la coriandre. Assaisonnez avec du poivre, du sel, de l'huile d'olive, de la sauce soja, du vinaigre balsamique et le jus d'un citron vert. Laissez mariner.
Salez et poivrez la viande hachée. À l'aide du presse hamburger Duroc d'Olives, composez les hamburgers. Faites-les griller pendant 3 minutes de chaque côté et mettez-les à cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 180°. Enduisez les pains burger avec un peu d'huile et toastez-les.
Grillez le bacon. Préparez la sauce laquée en mélangeant le miel, la sauce soja, le ketchup, le cumin et le gingembre. Mettez les hamburgers et le bacon dans une casserole et couvrez-les de la sauce laquée. Laissez cuire en tournant régulièrement pour que la viande soit entièrement laquée et coupez le feu.
Garnissez un pain naan avec les légumes marinés. Ajoutez un hamburger et une tranche de bacon et nappez avec la sauce laquée. Couvrez de quelques légumes marinés et refermez le pain naan.

Burger aux asperges, sauce béarnaise

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

800 g de viande hachée Duroc d'Olives
1 botte de ciboulette
8 tranches épaisses de pain grillé
200 g de mini asperges vertes
2 grosses tomates
1 botte d'oignons de printemps
sauce béarnaise froide
poivre
sel
beurre

PRÉPARATION :

Salez et poivrez la viande hachée. Incorporez la ciboulette hachée. À l'aide du presse hamburger Duroc d'Olives, composez 4 hamburgers. Faites-les griller pendant 3 minutes de chaque côté et mettez-les à cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 180°. Faites brièvement griller les asperges pour qu'elles soient cuites, mais encore un peu croquantes. Assaisonnez avec du poivre, du sel et un peu d'huile d'olive. Faites fondre le beurre dans la poêle et faites cuire les tranches de pain grillées des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Égouttez-les sur du papier cuisine absorbant. Coupez les tomates en tranches et émincez l'oignon de printemps. Étalez la sauce béarnaise sur le pain toasté, déposez-y la tomate et la ciboulette. Disposez le burger et nappez-le de sauce béarnaise. Terminez avec les asperges vertes et fermez avec la deuxième tranche de pain toasté.

Burger au chorizo, sauce salsa

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

800 g de viande hachée Duroc d'Olives
4 buns au choix
4 grosses tomates
1 poivron rouge
1 échalote
¼ botte de persil
¼ botte de menthe
¼ botte de cerfeuil
4 tranches de fromage manchego
8 tranches de chorizo épicé
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Salez et poivrez la viande hachée. À l'aide du presse hamburger Duroc d'Olives, composez 4 hamburgers. Faites-les griller pendant 3 minutes de chaque côté et mettez-les à cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 180°. Faites griller brièvement les tranches de chorizo jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Enduisez d'huile d'olive les tranches des buns et faites-les griller. Coupez les tomates et les poivrons en brunoise. Hachez l'échalote, le persil, la menthe et le cerfeuil, ajoutez ce mélange frais aux légumes et mélangez le tout pour obtenir une délicieuse salsa. Salez, poivrez et ajoutez une généreuse rasade d'huile d'olive. Versez un peu de salsa sur chaque tranche inférieure des buns. Posez-y la viande couverte du fromage et nappez de salsa. Terminez votre hamburger avec deux tranches de chorizo et refermez.

Burger à la moutarde et aux épinards

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

800 g de viande hachée Duroc d'Olives
4 petits pains ciabatta
1 botte d'estragon
4 c. à soupe de moutarde forte
4 c. à soupe de mayonnaise
100 g de jeunes épinards
100 g d'oignons séchés
100 g de fromage de chèvre doux
1 c. à soupe de miel d'acacia
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Salez et poivrez la viande hachée. À l'aide du presse hamburger Duroc d'Olives, composez 4 hamburgers. Faites-les griller pendant 3 minutes de chaque côté et mettez-les à cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 180°. Grillez brièvement les tranches de chorizo jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Enduisez d'huile d'olive les tranches des buns et toastez-les. Mélangez la mayonnaise et la moutarde, salez, poivrez et incorporez l'estragon haché. Étalez le fromage de chèvre, agrémenté de quelques gouttes de miel, sur les tranches de buns. Salez et poivrez. Disposez quelques feuilles d'épinards et versez un peu d'huile d'olive. Posez délicatement la viande, ajoutez un peu de mayonnaise moutardée. Saupoudrez d'oignons séchés et refermez la ciabatta.

Burger italien au prosciutto

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

800 g de viande hachée Duroc d'Olives
4 pains focaccia
2 boules de mozzarella
50 g de tomates séchées au soleil
sauce toscane
4 tranches de jambon sec Duroc d'Olives
4 c. à soupe de pesto au basilic
1 c. à soupe de thym séché

PRÉPARATION :

Salez et poivrez la viande hachée.
Ajoutez le thym. À l'aide du presse hamburger Duroc d'Olives, composez les hamburgers.
Faites-les griller pendant 3 minutes de chaque côté et mettez-les à cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 180°.
Enduisez les pains focaccia avec un peu d'huile et toastez-les. Ensuite, étalez une couche de pesto et garnissez avec les tomates séchées, le jambon sec, puis les tranches de mozzarella et enfin le burger. Nappez de sauce toscane et refermez le pain.

Burger grec au fromage feta

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

800 g de viande hachée Duroc d'Olives
4 pains pita
1 c. à soupe d'origan
100 g de fromage feta
200 g de tzatziki
1 tête de laitue
2 grosses tomates
1 oignon rouge
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Salez et poivrez la viande hachée. Mélangez la feta et l'origan. À l'aide du presse hamburger Duroc d'Olives, composez les hamburgers. Faites-les griller pendant 3 minutes de chaque côté et mettez-les à cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 180°.
Enduisez les pains pita avec un peu d'huile et chauffez-les. Rincez la laitue et coupez les tomates et l'oignon en tranches. Couvrez de tzatziki le fond des pains pita. Disposez la laitue, la tomate et l'oignon sur le tzatziki. Ajoutez les hamburgers et couvrez le tout de tzatziki. Fermez avec le haut du petit pain. Vous pouvez le repasser au grill pour panini ou au croque-monsieur pendant encore 1 minute.

BBQ burger mozzarella

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

800 g de viande hachée Duroc d'Olives
8 tranches de coppa Duroc d'Olives
4 buns au choix
sauce barbecue
1 salade iceberg
2 gros oignons
1 c. à soupe d'herbes à feu
8 tranches de fromage fondu mozzarella
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives
beurre

PRÉPARATION :

Coupez l'oignon en lamelles, faites fondre le beurre dans une poêle et cuisez les oignons à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Salez et poivrez la viande hachée. Ajoutez la coppa hachée et les herbes à feu.
À l'aide du presse hamburger Duroc d'Olives, composez les hamburgers. Faites-les griller pendant 3 minutes de chaque côté et mettez-les à cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 180°. Enduisez les pains burger avec un peu d'huile et toastez-les.
Défaites la salade. Couvrez le fond de chaque pain avec de la sauce barbecue. Garnissez avec la salade, la viande, le fromage fondu et les oignons. Nappez d'un peu de sauce barbecue et refermez le petit pain. Passez les hamburgers au four pendant encore 1 minute pour faire fondre le fromage.

Burger au bacon, œuf à cheval

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

800 g de viande hachée Duroc d'Olives
4 petits pains pour hamburger au choix
8 tranches de bacon Duroc d'Olives
4 œufs
4 tranches de fromage fondu au cheddar
4 gros cornichons
1 laitue lollo bionda
poivre
sel

PRÉPARATION :

Salez et poivrez la viande hachée. À l'aide du presse hamburger Duroc d'Olives, préparez les hamburgers. Faites-les griller pendant 3 minutes de chaque côté et mettez-les à cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 180°. Enduisez l'intérieur des petits pains burger avec un peu d'huile et toastez-les à la poêle ou dans un grille-pain. Faites griller le bacon pendant quelques minutes dans une poêle. Cuisez les œufs à la poêle avec un peu de beurre, salez et poivrez. Rincez la laitue. Placez la salade sur la moitié inférieure du petit pain, déposez-y la viande, couvrez avec le cheddar, le bacon, une autre feuille de laitue et puis l'œuf. Refermez avec la deuxième partie du petit pain. Remettez le hamburger au four pendant une minute pour que le fromage fonde bien. Vous pouvez piquer le jaune d'œuf pour qu'il s'écoule sur le burger, comme une sauce.

Double burger aux oignons caramélisés, sauce tartare

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

800 g de viande hachée Duroc d'Olives
4 buns à 3 niveaux pour hamburger
4 gros oignons
150 g de cressonnette
5 cl de vinaigre balsamique
sauce tartare
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Coupez l'oignon en lamelles, faites fondre le beurre dans une poêle et laissez les oignons mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés. Déglacez au vinaigre balsamique jusqu'à évaporation. Salez et poivrez la viande hachée et, à l'aide du presse hamburger Duroc d'Olives, composez 8 hamburgers fins (2 par personne). Faites griller les hamburgers pendant 3 minutes de chaque côté et réservez au chaud sous une feuille d'aluminium. Enduisez l'intérieur des buns d'un peu d'huile et toastez-les (dans une poêle ou dans un grille-pain). Étalez la sauce tartare sur les 3 couches de pain. Ajoutez un peu de cressonnette sur la base et le milieu des buns, disposez le hamburger et couvrez-le d'une généreuse portion d'oignons. Empilez les trois couches et... votre hamburger est prêt !

Burger au cognac, chicons et canneberge

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

800 g de viande hachée Duroc d'Olives
4 buns au choix
1 botte de persil
1 oignon haché
4 c. de compote de canneberges
1 dl de crème culinaire
1 dl de fond brun
ou de bouillon de viande demi-glace
5 cl de cognac
2 chicons
poivre
sel
noix de muscade
beurre
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Salez et poivrez la viande hachée. Incorporez l'oignon et le persil hachés. À l'aide du presse hamburger Duroc d'Olives, composez 4 hamburgers. Faites-les griller pendant 3 minutes de chaque côté et mettez-les à cuire pendant 6 minutes dans un four préchauffé à 180°. Enduisez l'intérieur des buns d'un peu d'huile et toastez-les (dans une poêle ou dans un grille-pain). Coupez les chicons en tronçons, faites fondre le beurre dans la poêle et caramélisez le chicon à feu doux. Salez, poivrez et ajoutez un peu de muscade. Portez le cognac à ébullition, flambez-le pour que l'alcool puisse s'évaporer et laissez-le réduire à moitié. Ajoutez maintenant le fond ou le bouillon demi-glace et la crème. Réduisez de moitié jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse. Faites chauffer la compote de canneberges. Déposez une cuillerée de la compote sur le fond du pain.
Déposez la viande et nappez de sauce au cognac. Recouvrez de chicon et refermez le bun.

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.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Nous ne pouvons garantir une viande de porc savoureuse et délicieuse que si nous traitons également les animaux avec soin et qualité.
- Nous nourrissons nos animaux exclusivement avec des grains purs et naturels (issus de notre propre production) et avec de l'huile d'olive de haute qualité comme source de graisse. Nous ne leur donnons donc pas de flux résiduels provenant de l'industrie alimentaire.
- Grâce aux normes d'hygiène élevées et strictes que nous appliquons (entreprise fermée), l'utilisation d'antibiotiques n'est pas nécessaire. Personne ne pénètre dans nos porcheries sans avoir préalablement pris une douche complète et enfilé des vêtements appropriés.

BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

- Nous attachons beaucoup d'importance à la lumière naturelle et, plus souvent plus que la loi ne l'exige, nous utilisons du verre ou des toits en tôle transparente.
- Nos animaux ont constamment accès à de la nourriture fraîche et à de l'eau potable.
- Nous avons programmé des investissements conséquents dans les années à venir. Par exemple, nous remplacerons les anciennes installations par de nouvelles, avec encore plus d'attention au bien-être des animaux : plus d'espace, pas de cages, encore plus de distractions, encore plus de lumière naturelle, etc.

www.durocdolives.com