



**I LOVE
DUROC
D'OLIVES
CÔTELETTES**



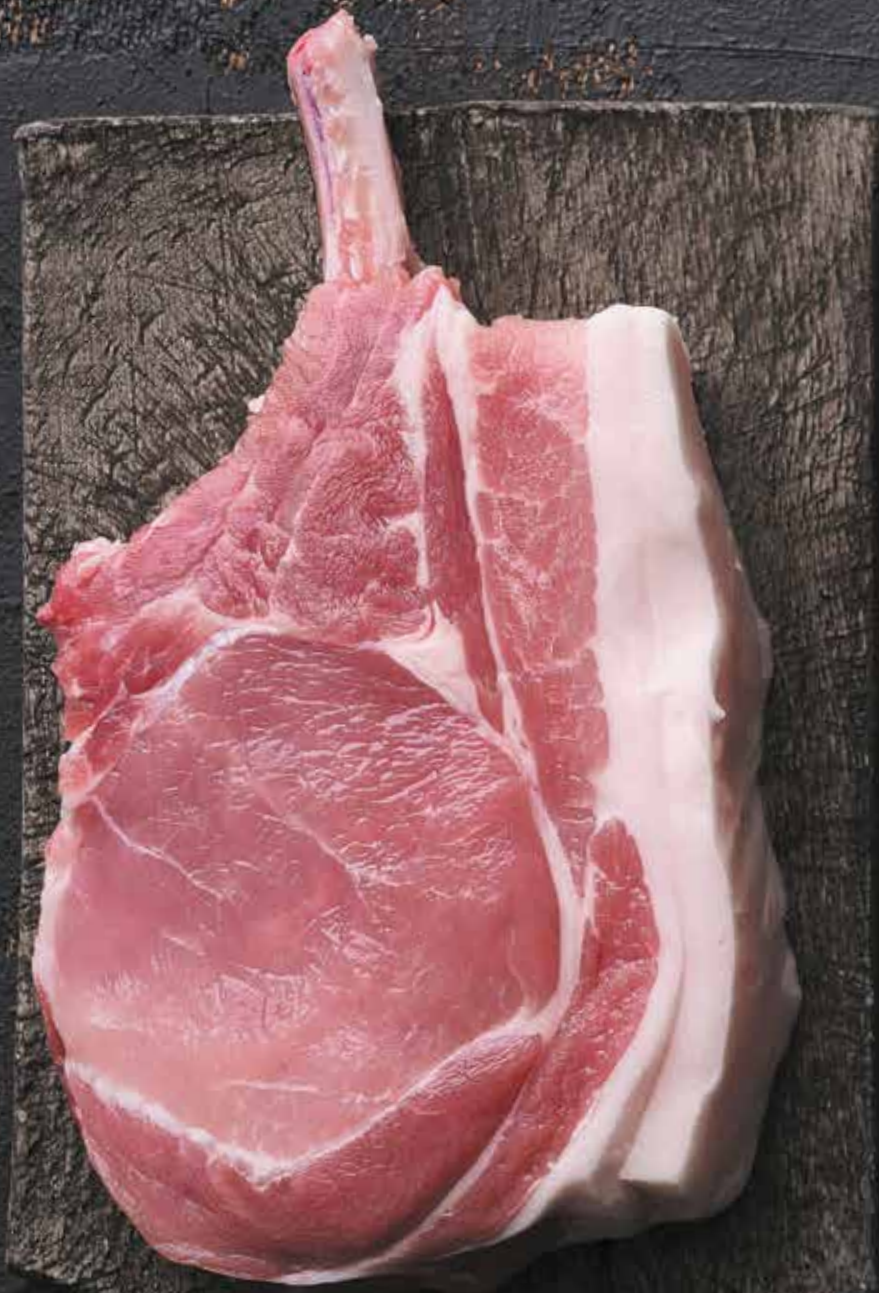
Mazette, c'est fou le nombre de recettes à préparer avec les côtelettes Duroc d'Olives !

Que vous soyez un bleu en cuisine ou un vrai cordon bleu, ce livre vous permettra de gâter et de ravir vos invités, vos amis, votre famille... et même vous ! Toutes les recettes ont pour vedettes les côtelettes de Duroc d'Olives. Chacune fut conçue et testée par notre chef, chacune vous mettra l'eau à la bouche. Pour les réaliser, suivez les indications et vous vous régalez.

Le porc de Duroc est une race à part qui présente une proportion de graisse intramusculaire plus importante. C'est un atout, car la viande est beaucoup plus tendre et goûteuse. C'est ce qui explique la saveur unique des côtelettes Duroc d'Olives. Pour les apprécier à leur juste valeur, faites-les dorer dans un peu de beurre ou d'huile d'olive Duroc d'Olives. Rehaussées d'une pincée de sel et de poivre fraîchement moulu, c'est un pur délice !

Et si vous avez envie de préparations plus sophistiquées, faites-vous plaisir en suivant ces recettes : le résultat vous étonnera. Ou laissez libre cours à votre imagination et suivez l'inspiration du moment... Nous sommes sûr que vos préparations seront une réussite, car vous cultivez l'amour de la cuisine et le plaisir de partager. Avec Duroc d'Olives, vous savez déjà que la bonne viande sera bonne.

Bon appétit !



Côtelettes au gratin de chou-fleur et bacon,
pommes parisiennes

Côtelette braisée à la Leffe, frites
et mayonnaise à l'échalote, salade de tomates

Côtelettes spiering « babi-pangang »,
riz et jeunes oignons

Côtelette, sauce à l'estragon,
mini croquettes et salade

Tagliata di maiale 'Duroc'

Côtelette grillée,
tartelette au rigatoni et roquefort

Côtelette accompagnée de risotto
de courge butternut, champignons et thym citron

Côtelette à la purée de moutarde,
pousses d'épinards et sauce chasseur

Côtelette sauce au thym
et préparations diverses de saisisifs

Côtelette à la provençale,
polenta frite

Côtelette en croûte d'herbes,
wedges et mayonnaise à l'échalote

Côtelette à la grecque,
tzatziki et pain pita

Côtelettes au gratin de chou-fleur et bacon, pommes parisiennes

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 côtelettes de Duroc d'Olives

1 chou-fleur

8 tranches de bacon Duroc d'Olives

50 g de beurre

50 g de farine

5 dl de lait

100 g de fromage râpé

50 g de fromage râpé pour la finition

8 grosses pommes de terre

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

1 botte de cresson fontaine

sel et poivre

PRÉPARATION :

Coupez le chou-fleur en fleurettes, puis les fleurettes en tranches de 1 cm. Cuisez les tranches pendant 5 minutes (al dente) dans l'eau salée. Sortez-les de l'eau et égouttez-les sur du papier absorbant. Faites dorer les tranches dans une poêle avec un peu d'huile. Coupez les tranches de bacon en morceaux et ajoutez-les au chou-fleur. Faites frire pendant 2 minutes. Allumez le grill. Dans une casserole, préparez un beurre noisette. Éteignez le feu, ajoutez la farine au beurre et mélangez. Chauffez et ajoutez graduellement le lait. Portez à ébullition et incorporez le fromage. Disposez les tranches de chou-fleur avec le bacon et nappez de sauce. Saupoudrez de fromage et gratinez de 2 à 4 minutes sous le grill. Dans une poêle contenant un peu d'huile, faites revenir les côtelettes pendant 3 minutes des deux côtés. Couvrez la viande sous une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 5 minutes. À l'aide d'une cuillère parisienne, prélevez des pommes parisiennes et cuisez-les dans l'eau salée pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez les pommes parisiennes et réservez au chaud sous le couvercle. Dans chaque assiette, disposez une côtelette, ajoutez le gratin et les pommes parisiennes. Servir avec le cresson fontaine.



Côtelette braisée à la Leffe, frites et mayonnaise à l'échalote, salade de tomates

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 côtelettes Duroc d'Olives

2 gros oignons

2 c. à soupe de farine

100 g de beurre

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

2 c. à soupe de moutarde

2 tranches de pain d'épices

2 Leffe blonde

5 dl de bouillon de porc

thym

laurier

sel et poivre

8 grosses pommes de terre

200 g de mayonnaise

2 échalotes

400 g de tomates de différentes variétés

PRÉPARATION :

Chauffez la moitié du beurre dans la poêle. Faites dorer les côtelettes et enlevez-les de la poêle. Coupez grossièrement les oignons et faites-les revenir avec l'autre moitié du beurre. Quand les oignons sont colorés, saupoudrez-les de farine. Laissez-les sécher un moment pour que la farine s'imprègne de leur goût, puis versez la Leffe et le bouillon. Ajoutez le thym et le laurier et remettez les côtelettes dans la poêle. Tartinez les tranches de pain d'épices de moutarde et placez-les dans la poêle. Couvrez et laissez mijoter à feu très doux pendant une heure jusqu'à ce que la côtelette soit tendre. Coupez les pommes de terre en frites et cuisez-les pendant 4 minutes à 140°. Faites-les ensuite frire à 180° jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées et croustillantes. Coupez les tomates en gros dés, assaisonnez avec de l'huile d'olive, salez et poivrez. Mélangez la mayonnaise et les échalotes finement hachées et poivrez au moulin. Servez la côtelette nappée de sauce. Ajoutez une cuillère à soupe de mayonnaise à l'échalote et la salade de tomates.



Côtelettes spiering « babi-pangang », riz et jeunes oignons

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 côtelettes spiering Duroc d'Olives

4 dl de bouillon de porc

1 oignon

1 gousse d'ail

1 c. à thé de sambal

1 c. à thé de pâte de gingembre

1 c. à thé de purée de tomates

4 c. à soupe de cassonade

1 c. à soupe de sauce soja

1 c. à soupe de jus de citron

4 c. à soupe de sauce chili

3 c. à soupe de ketchup

1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc

1 c. à soupe de maïzena

400 g de riz

4 jeunes oignons

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

sel et poivre

PRÉPARATION :

Cuisez les côtelettes dans le bouillon jusqu'à ce qu'elles soient tendres et égouttez-les sur du papier absorbant. Faites revenir l'oignon haché et l'ail dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le sambal, la pâte de gingembre, la purée de tomates, la cassonade, la sauce soja, le jus de citron, la sauce chili, le ketchup, le vinaigre de vin blanc et le bouillon ; laissez cuire quelques instants. Ajoutez 3 c. à soupe d'eau à la maïzena et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse. Incorporez graduellement le mélange à la sauce bouillante et continuez à remuer jusqu'à ce qu'elle épaississe. Cuisez le riz dans de l'eau salée. Faites chauffer un peu d'huile dans la poêle et dorez les côtelettes pour que les deux côtés soient croustillants. Coupez-les en fines lamelles et nappez de sauce. Servir avec le riz et un peu de jeune oignon finement haché.



Côtelette, sauce à l'estragon, mini croquettes et salade

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 côtelettes Duroc d'Olives

2 oignons

2 dl de vin blanc

2 dl de bouillon de porc

2 dl de crème fraîche

2 bottes d'estragon

sel et poivre

32 mini croquettes

1 salade

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

PRÉPARATION :

Chauffez un peu d'huile dans la poêle pour faire blanchir les oignons. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié pour évaporer l'alcool. Ajoutez le bouillon et laissez réduire de moitié. Ajoutez la crème fraîche et laissez à nouveau réduire de moitié. Assaisonnez avec le poivre, le sel et l'estragon finement haché. Chauffez la friteuse à 180°. Coupez la salade en morceaux, lavez-les à l'eau froide, égouttez-les avant de les assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre. Chauffez un peu d'huile dans la poêle, salez et poivrez les côtelettes avant de les cuire 3 minutes des deux côtés. Laissez reposer pendant 5 minutes sous une feuille d'aluminium. Pendant ce temps, passez les croquettes dans la friteuse à 180°. Nappez la viande de sauce et servez avec les croquettes et la salade.



Tagliata di maiale 'Duroc'

INGRÉDIENTS (4 PERS.):

4 côtelettes Duroc d'Olives

200 g de parmesan en bloc

100 g de roquette

100 g de mini tomates

2 dl de crème balsamique

100 g d'olives noires

sel et poivre

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

1 c. à soupe de fleur de sel

PRÉPARATION:

Chauffez le gril. Assaisonnez les côtelettes de poivre, sel et huile d'olive. Grillez-les pendant 3 minutes des deux côtés et laissez-les reposer pendant 5 minutes sous une feuille d'aluminium. Pendant ce temps, coupez les tomates, les olives en rondelles et lavez la roquette. Découpez la viande en fines lanières. Garnir les lanières de roquette, ajoutez les tomates, puis les olives et enfin, le sirop balsamique. Finissez avec l'huile d'olive et la fleur de sel. Enfin, saupoudrez de parmesan.



Côtelette grillée, tartelette au rigatoni et roquefort

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 côtelettes Duroc d'Olives

400 g de rigatoni

100 g de passata de tomate

1 échalote

2 dl de vin blanc

2 gousses d'ail

¼ de botte de sauge

200 g de roquefort

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

sel et poivre

PRÉPARATION :

Chauffez la poêle-grill et préchauffez le four à 180° en position grill. Assaisonnez la côtelette d'huile d'olive, de sel et de poivre. Dans une poêle, faites revenir l'ail écrasé et l'échalote dans un peu d'huile. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié pour que l'alcool s'évapore. Ajoutez la passata de tomate et laissez mijoter pendant 10 minutes. Après 5 minutes, ajoutez la sauge finement hachée. Faites bouillir les rigatoni à l'eau salée, égouttez et rincez à l'eau froide. Égouttez les pâtes sur du papier absorbant. Disposez les rigatoni sur une plaque à pâtisserie. Recouvrez avec la sauce tomate tiède. Émiettez le roquefort sur la sauce tomate. Terminez avec un peu plus d'huile d'olive, salez et poivrez. Faites rôtir au four jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Pendant ce temps, faites griller les côtelettes pendant 3 minutes des deux côtés. Laissez reposer la viande encore 5 minutes sous une feuille d'aluminium. Disposez une escalope sur chaque assiette et servez avec les rigatoni gratinés.



Côtelette accompagnée de risotto de courge butternut, champignons et thym citron

INGRÉDIENTS (4 PERS.) : PRÉPARATION :

4 côtelettes Duroc d'Olives

200 g de risotto

2 échalotes

2 dl de vin blanc

1 l de bouillon de porc

1 courge butternut

250 g de champignons

1 botte de thym citron

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

100 g de beurre

100 g de parmesan râpé

Cuisez la courge entière pendant 1h30 dans un four préchauffé à 150°. Coupez-la en deux et enlevez la chair. Dans un blender, mixez la chair de la courge avec un peu d'huile d'olive et de poivre. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle, coupez les champignons en morceaux et faites-les revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Enlevez quelques feuilles aux brins de thym citron et ajoutez-les aux champignons. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans la poêle et faites mijoter les échalotes pendant 5 minutes. Ajoutez le riz et faites frire pendant 2 minutes. Déglacez le riz au vin blanc et laissez réduire. Ajoutez ensuite progressivement le bouillon et laissez réduire à chaque fois jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente. Il se peut que vous n'avez pas besoin d'utiliser tout le bouillon. Retirez la casserole du feu, ajoutez le beurre et le parmesan sans remuer. Couvrez et laissez reposer le risotto pendant 2 minutes. Chauffez un peu d'huile dans la poêle. Poivrez et salez les escalopes avant de les cuire dans la poêle pendant 3 minutes des deux côtés. Laissez reposer la viande pendant 5 minutes sous une feuille d'aluminium. Ajouter 3 c. à soupe de purée de courge au risotto, salez et poivrez. Mélangez jusqu'à obtenir un risotto bien crémeux. Déposez une généreuse cuillère à soupe de risotto sur une assiette, ajoutez les champignons frits et servez avec la côtelette. Ajoutez un peu d'huile d'olive et garnissez de quelques brins de thym citronné et de fromage parmesan râpé.



Côtelette à la purée de moutarde, pousses d'épinards et sauce chasseur

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 côtelettes Duroc d'Olives

8 grosses pommes de terre

1 dl de lait

100 g de beurre

sel et poivre

noix de muscade

2 c. à soupe de moutarde

400 g de jeunes épinards

100 g d'oignons argentés

200 g de champignons de Paris

50 g de dés de bacon Duroc d'Olives

5 dl de vin rouge

7 dl de bouillon de porc

1 branche de thym

1 feuille de laurier

sel et poivre

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

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans la poêle. Poivrez et salez les côtelettes avant de les cuire pendant 1 minute pour qu'elles soient croustillantes des deux côtés.

Retirez-les de la poêle et placez-les sur une plaque de four. Versez un peu d'huile d'olive sur la viande.

Cuisez les pommes de terre dans l'eau salée, égouttez-les et ajoutez le beurre, la moutarde, du poivre, du sel et de la muscade. Écrasez et mélangez pour obtenir une belle purée. Lavez les pousses d'épinards et ajoutez-les à la purée. Dans la poêle de cuisson des côtelettes, faites revenir les oignons argentés dans un peu d'huile d'olive. Retirez les oignons et faites revenir les champignons et les dés de bacon.

Ajoutez les oignons frits et déglacez au vin rouge. Laissez refroidir complètement. Ajoutez le bouillon de porc, le thym et le laurier. Laissez réduire jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Salez et poivrez.

Passez les côtelettes au four pendant 4 minutes.

Enlevez la viande du four et servez avec la purée. Nappez de sauce chasseur. Pour la finition, ajoutez quelques pousses d'épinards.



Côtelette sauce au thym et préparations diverses de salsifis

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 côtelettes Duroc d'Olives

1 kg de salsifis

2 dl de lait

1 l de bouillon de porc

200 g de chapelure

200 g de farine

200 g de blanc d'œuf

2 bottes de thym

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

sel et poivre

PRÉPARATION :

Faites chauffer un peu d'huile dans la poêle. Préchauffez le four et la friteuse à 180°. Salez et poivrez les côtelettes et faites-les dorer des deux côtés dans la poêle. Déposez la viande sur un plat allant au four. Ajoutez le thym, un peu d'huile d'olive et 1 dl de bouillon de porc. Portez le reste du bouillon à ébullition et ajoutez le lait. Cuisez les salsifis pelés pendant 6 minutes (al dente). Mixez la moitié des salsifis dans un blender. Ajoutez un peu de bouillon pour un mélange plus velouté. Salez et poivrez. Rincez l'autre moitié des salsifis à l'eau froide et coupez-les en morceaux de 2 cm. Panéz la moitié d'entre eux dans la farine, le blanc d'œuf et, ensuite, dans la chapelure. Cuisez la viande pendant 5 minutes dans la poêle et laissez-la reposer 5 minutes sous une feuille d'aluminium. Enlevez le jus de cuisson et le thym du plat du four et ajoutez un peu d'huile d'olive. Réchauffez la purée de salsifis. Faites chauffer un peu d'huile et faites brunir les salsifis non panés. Faites dorer les salsifis panés pendant 2 à 3 minutes. Découpez la viande en lanières. Déposez une cuillère à soupe de purée de salsifis dans l'assiette, garnissez de lanières de côtelettes et disposez les deux préparations de salsifis. Nappez le tout de sauce au thym.



Côtelette à la provençale, polenta frite

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 côtelettes Duroc d'Olives

2 oignons

2 tomates

1 courgette

1 aubergine

1 carotte

½ céleri

250 g de champignons de Paris

200 g de passata de tomates

1 c. à soupe de thym séché

200 g de polenta

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

sel et poivre

100 g de parmesan

PRÉPARATION :

La veille, préparez la polenta, en suivant les indications de l'emballage, et ajoutez le parmesan, le poivre et le sel. Mettez la polenta dans un plat sur du papier de cuisson au réfrigérateur. Le lendemain, sortez la polenta du réfrigérateur et étalez-la dans le plat jusqu'à obtenir l'épaisseur d'une frite.

Faites dorer les côtelettes des deux côtés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Retirez la viande et réservez. Versez un peu d'huile d'olive dans la poêle et faites revenir l'oignon haché, la carotte et le céleri.

Ajoutez ensuite les aubergines, les courgettes, les champignons et les dés de tomates. Laissez frire 5 minutes. Déglacez avec la passata et ajoutez le thym. Remettez les côtelettes dans la poêle, couvrez et laissez mijoter 30 à 45 minutes. Placez la polenta sur une planche à découper et coupez-la en frites.

Faites frire la polenta à 180°, comme des frites ordinaires, dorées et croustillantes, et salez.

Servez-les chaudes avec la côtelette et la sauce provençale.



Côtelette en croûte d'herbes, wedges et mayonnaise à l'échalote

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 côtelettes Duroc d'Olives

8 grosses pommes de terre

200 g de mayonnaise

2 échalotes

poivre gros au moulin

1 botte d'estragon

1 botte de persil

1 botte de cerfeuil

2 c. à soupe de moutarde

100 g de chapelure

100 g de beurre fondu

1 gousse d'ail

sel et poivre

2 c. à soupe d'herbes de Provence

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

cresson ou cressonnette pour
la finition

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Mixez le beurre fondu, les épices, la chapelure et l'ail dans un blender. Salez, poivrez et réservez ce beurre d'herbes dans un bol au réfrigérateur. Hachez les échalotes et mélangez-les à la mayonnaise. Ajoutez du poivre gros grains au moulin. Coupez les pommes de terre en wedges et assaisonnez avec beaucoup d'huile d'olive et des herbes de Provence. Mettez-les au four pendant 15 minutes pour qu'elles soient tendres à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur. Faites dorer les côtelettes des deux côtés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Placez la viande dans un plat allant au four. Étalez du beurre aux herbes sur un côté. Cuisez les côtelettes au four entre 8 à 10 minutes. Retirez la viande du four et laissez reposer 5 minutes sans feuille d'aluminium pour que la croûte reste croustillante. Servir les côtelettes avec les wedges et une grande cuillerée de mayonnaise à l'échalote. Pour la finition, un peu de cresson ou de la cressonnette.



Côtelette à la grecque, tzatziki et pain pita

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

4 côtelettes Duroc d'Olives

4 pains pita

2 c. à soupe d'origan séché

1 c. à soupe de persil plat

100 g de dés de feta

100 g de dés de tomates

100 g d'oignons rouges

100 g d'olives hachées grossièrement

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

500 g de yaourt grec

1 gousse d'ail

2 c. à soupe d'aneth haché

1 concombre

sel et poivre

persil haché pour la finition

PRÉPARATION :

Préchauffez le gril et le four à 180°. Râpez le concombre, ajoutez un peu de sel et placez-le dans une passoire pendant 15 minutes pour qu'il rende son eau. Ajoutez le concombre au yaourt, à l'aneth et à l'ail écrasé. Ajoutez une généreuse rasade d'huile d'olive, salez et poivrez. Faites dorer les côtelettes des deux côtés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Retirez la viande de la poêle et déposez-la dans un plat allant au four. Coupez les oignons en dés et faites-les revenir dans le jus de cuisson de la poêle. Enlevez du feu et ajoutez les olives, les dés de tomates, le fromage feta, le persil et l'origan. Nappez les côtelettes de ce mélange et ajoutez un peu d'huile d'olive. Passez la viande au four de 8 à 10 minutes, puis laissez reposer 10 minutes. Pendant ce temps, chauffez les pains pita au four. Déposez une côtelette sur chaque assiette, accompagnée du tzatziki et des pains pita. Garnissez de persil haché.





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.

BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

Duroc d'Olives est un label de qualité. Nous attachons donc une grande importance au bien-être de nos animaux. Le principe est simple : si vous voulez une viande de qualité supérieure, vous devez avant tout prendre soin de vos

animaux. C'est pourquoi nous veillons à leur aménager un logement adéquat, une alimentation saine et des traitements doux. C'est également la raison pour laquelle nous leur assurons un transport serein et un abattage respectueux.

NOS PORCHERIES

Les porcs de Duroc d'Olives sont élevés dans des installations parfaitement entretenues et ventilées. Grâce à ce logement préservé, nous pouvons travailler de manière très hygiénique et réduire, voire prévenir, les maladies respiratoires. 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. Dans les porcheries, nous

fournissons des jouets ou des « matériels d'enrichissement ». Ces jouets peuvent être très simples : des chaînes de jeu antistress, des briquettes de paille à transformer, des balles en caoutchouc, des sacs de jute, etc. Cela stimule et distrait les porcs qui ne s'ennuient pas ou ne s'agressent pas mutuellement.

Vos fermiers,
Filip Van Laere
Bart Mouton



www.durocdolives.com