



—  —
I LOVE
DUROC
D'OLIVES
RIBS —





TRAVERS DE PORC À L'ORANGE

SALADE DE POMMES DE TERRE ET CRESSON

TRAVERS DE PORC MARINÉS

ET OIGNONS DE PRINTEMPS

JACK THE RIBS

TRAVERS DE PORC POMMES GRENAILLES

CÔTES MARINÉES AU COLA

ET RIZ BROUILLÉ

TRAVERS DE PORC RODENBACH

ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

TRAVERS DE PORC À L'ORANGE ET AU COLA

POMMES ALLUMETTES

TRAVERS DE PORC AU VIN

PAPPARDELLE ET PARMESAN

TRAVERS DE PORC À L'ASIATIQUE

AVEC SOJA, BOK CHOY, NOUILLES AUX ŒUFS ET GINGEMBRE

TRAVERS DE PORC À L'AMÉRICAIN

MAÏS GRILLÉ, MACARONI AU FROMAGE ET SALADE DE CHOU

TRAVERS DE PORC À LA GRECQUE

AVEC MEZZE

TRAVERS DE PORC À LA MAROCAINE

AU COUSCOUS ET POIS CHICHES



TRAVERS DE PORC À L'ORANGE

SALADE DE POMMES DE TERRE ET CRESSON

INGRÉDIENTS (4 personnes) :

4 tranches de travers de porc Duroc d'Olives
2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
1 c. à soupe de graines de fenouil
2 c. à soupe de paprika
Le zeste d'une orange
1 c. à café de thym séché
1 c. à café de sucre brun
2 gousses d'ail écrasées / Poivre et sel
5 dl de jus de pomme
1 dl de vinaigre de cidre ou de vinaigre de vin blanc
5 dl de sauce barbecue
Gros sel marin
400 gr. de pommes de terre cuites
2 c. à soupe de mayonnaise / 1 botte de persil
1 laitue / 1 botte de cresson

PRÉPARATION :

Préparez le mix pour barbecue la veille. Écrasez les graines de fenouil dans un mortier et ajoutez le paprika, le zeste d'orange, le thym, le sucre brun et l'ail. Salez, poivrez et mélangez l'ensemble jusqu'à obtention d'une pâte rouge. Prenez un plat assez grand pour contenir une tranche entière de travers de porc et versez-y le jus de pomme et un peu de vinaigre. Saupoudrez le mix barbecue sur une planche. Plongez les travers de porc dans le jus de pomme, posez-les sur la planche et saupoudrez-les avec le mix barbecue. Mettez le jus de pomme restant dans le réfrigérateur. Pétrissez la viande recouverte du mix barbecue. Emballez les travers de porc et mettez-les pendant une nuit au frigo. Le lendemain, retirez la viande du réfrigérateur 1 heure à l'avance pour la faire revenir à température ambiante. Préchauffez le four à 130°C. Placez les travers de porc, avec le côté convexe vers le bas, sur une plaque de cuisson et faites-les cuire pendant 1,5 heures. Retirez les travers de porc du four. Découpez 4 grandes feuilles d'aluminium (env. 2 fois la taille des travers de porc), et placez une tranche de travers de porc sur chacune d'elles, le côté convexe vers le haut. Repliez les bords de la feuille vers le haut et versez le jus de pomme restant en quatre parts sur les quatre emballages. Pliez les coins de la feuille vers l'intérieur pour fermer les emballages hermétiquement. Remettez-les encore 1,5 heure au four. Retirez les travers de porc des emballages et placez-les pendant 15 minutes sur la plaque de cuisson dans le four pour les faire sécher. Une fois secs, badigeonnez les deux faces de sauce barbecue et placez-les dans le four pendant encore 30 minutes pour qu'elles soient parfaitement laquées. Saupoudrez d'une pincée de sel de mer avant de servir. Mélangez les pommes de terre avec la mayonnaise et le persil. Salez et poivrez. Servez le tout avec la salade, le cresson et un peu de pain.





TRAVERS DE PORC MARINÉS ET OIGNONS DE PRINTEMPS

INGRÉDIENTS (4 personnes) :

4 tranches de travers de porc Duroc d'Olives
1 c. à soupe d'huile d'olive Duroc d'Olives
2 c. à soupe d'épices pour bacon au four
4 dl de marinade puszta
1 dl d'extrait de paprika
2 c. à soupe de ketchup
1 c. à soupe de sucre brun
1 oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
1 c. à soupe de vinaigre
1 c. à soupe de sirop
1 c. à soupe de moutarde
1 c. à soupe de sauce Worcestershire
1 c. à soupe de sauce pour rouleaux de printemps
Poivre et sel
12 oignons de printemps

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 100°C. Assaisonnez les travers de porc avec les épices de bacon au four. Laissez-les mariner dans la marinade puszta et l'extrait de paprika. Enveloppez les travers de porc en papillote dans de grandes feuilles de papier aluminium et laissez-les cuire pendant 6 heures dans le four à 100°C. Colorez-les brièvement sur le barbecue ou sous le gril. Pour la sauce, mélangez le ketchup, le sucre, l'oignon, l'ail, le vinaigre, le sirop, la moutarde, la sauce Worcestershire, la sauce pour rouleaux de printemps et l'huile d'olive. Salez et poivrez.
Découpez les travers de porc et servez avec les oignons de printemps comme bouchée à tremper dans la sauce.





JACK THE RIBS

TRAVERS DE PORC POMMES GRENAILLES

INGRÉDIENTS (4 personnes) :

4 tranches de travers de porc Duroc d'Olives
2 dl huile d'olive Duroc d'Olives
2 c. à soupe de fleur de sel / 2 c. à soupe de paprika
2 c. à soupe de sucre en poudre
1 c. à soupe de poivre noir moulu
1 c. à soupe de poudre de moutarde
1 c. à soupe d'ail en poudre
3 c. à soupe de beurre fondu
2 dl de jus de pomme / 3 c. à soupe de sauce soja
3 c. à soupe de Jack Daniel's / Sucre brun
Miel d'Acacia / 1 salade romaine
100 gr. de carottes râpées / 100 gr. d'oignon rouge
4 tomates / 1 concombre / 50 gr. de maïs
1 dl de vinaigrette / 1 c. à soupe d'oignons frits
400 gr. de pommes grenailles / 1 c. à soupe de thym séché

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 105°C. Mélangez le sel, le sucre, le paprika, le poivre, la poudre de moutarde et l'ail en poudre. Enduisez les travers de porc avec le mélange obtenu. Mettez-les au four pendant 2 heures à 105°C. Sortez les travers de porc, nappez-les de beurre fondu, de sucre brun et de miel. Enveloppez-les dans une feuille d'aluminium et faites cuire pendant 1 heure. Enlevez-les de la feuille. Mélangez le beurre avec le jus de pomme, la sauce soja et le Jack Daniel's et badigeonnez les travers de porc. Grillez brièvement sur le barbecue ou sous le gril dans le four. Coupez finement la salade, les carottes, l'oignon, les tomates et le concombre et mélangez le tout avec le maïs et la vinaigrette. Saupoudrez avec les oignons frits. Mélangez les pommes grenailles avec le thym et un peu d'huile d'olive. Faites-les cuire 25 minutes au barbecue ou au four à 180°C.





CÔTES MARINÉES AU COLA

ET RIZ BROUILLÉ

INGRÉDIENTS (4 personnes) :

4 tranches de travers de porc Duroc d'Olives
2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
1 c. à soupe de ketchup / 2 gousses d'ail écrasées
3 c. à soupe de sauce aux huîtres
4 c. à soupe de sauce soja
1 c. à soupe de sauce soja sucrée
1 c. à café de sambal / 25 gr. de gingembre râpé
3 c. à soupe de sucre brun / Une rasade d'huile de sésame / 1 c. à soupe de miel / Poivre et sel
1 litre de cola / 5 dl d'eau
1 c. à soupe de graines de sésame
200 gr. de riz / 2 oeufs / 2 dl de sauce soja
5 c. à soupe de crème sure
1 gousse d'ail écrasée
Une poignée d'herbes fraîchement hachées
(ciboulette, menthe, coriandre, persil)

PRÉPARATION :

.....

Pour la marinade, mélangez le cola avec l'eau et 1 gousse d'ail. Salez, poivrez et portez à ébullition. Plongez les travers de porc dans l'eau bouillante et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure jusqu'à ce que la viande se décolle de l'os. Retirez délicatement les travers de porc et laissez-les reposer. Marinade : mélangez une partie de la marinade bouillie avec le ketchup, l'ail, la sauce d'huître, la sauce soja, le soja sucré, le sambal, le gingembre, le sucre brun et l'huile de sésame. Salez et poivrez.

Badigeonnez les travers de porc et grillez-les indirectement à feu vif. Enduisez-les régulièrement avec la marinade et grillez-les jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Saupoudrez de graines de sésame juste avant de servir.

Faites cuire le riz. Faites frire les oeufs dans la casserole, ajoutez-y le riz et laissez cuire. Éteignez avec la sauce de soja.

Pour la sauce trempette, mélangez la crème sure avec l'ail et les herbes fraîches. Assaisonnez avec du sel et du poivre et de l'huile d'olive.





TRAVERS DE PORC RODENBACH ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS (4 personnes) :

*4 tranches de travers de porc Duroc d'Olives
3 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
4 oignons
4 grandes carottes
2 tranches de pain
2 c. à soupe de miel
2 c. à soupe de moutarde
2 bouteilles de Rodenbach Grand Cru
5 dl de bouillon de porc
Poivre et sel
800 gr. de purée de pommes de terre
2 bottes de cresson*

PRÉPARATION :

.....
Découpez les travers de porc. Poivrez et salez. Mettez un peu d'huile dans une cocotte et faites dorer les travers de porc. Sortez-les et faites cuire dans la cocotte l'oignon coupé et les carottes. Remettez les travers de porc dans la cocotte, saupoudrez de farine et versez la bière et le bouillon. Étalez le miel et la moutarde sur le pain que vous placez, côté garniture, dans le bouillon.

Laissez mijoter pendant 2,5 heures à feu doux. Servez avec la purée et un peu de cresson.





TRAVERS DE PORC À L'ORANGE ET AU COLA

POMMES ALLUMETTES

INGRÉDIENTS (4 personnes) :

4 tranches de travers de porc Duroc d'Olives
1 citron vert
2 oignons
2 carottes
1/2 bol d'ail
1 dl de sauce d'huître
1 dl de jus d'orange
1 litre de cola
5 c. à soupe de ketchup
4 chicons
2 c. à soupe de mayonnaise
2 kg de pommes de terre pour frites
2 c. à soupe de romarin séché

PRÉPARATION :

Coupez les tranches de travers de porc en deux; salez et poivrez. Mettez-les dans une grande casserole plate. Pelez l'oignon et les carottes et coupez-les en gros morceaux. Ajoutez un demi citron vert, l'ail, la sauce d'huître et le jus d'orange. Ajoutez le cola jusqu'à ce que les travers de porc soient recouverts. Portez le tout à ébullition et laissez cuire pendant 30 minutes. Retirez du feu et laissez reposer 30 minutes dans le liquide de cuisson. Enlevez les travers de porc et faites réduire le jus de cuisson au $\frac{3}{4}$ pour obtenir un sirop épais. Placez les travers de porc sur une plaque à pâtisserie et badigeonnez-les avec le sirop obtenu. Mettez-les au four à 200°C pendant 10 minutes et badigeonnez à nouveau. Laissez cuire encore 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et collants. Mélanger le reste du sirop avec le ketchup pour composer une sauce. Coupez le chicon en fines lanières et mélangez avec la mayonnaise. Salez et poivrez. Préparez des pommes allumettes et, touche finale, saupoudrez-les de romarin juste avant de servir.





TRAVERS DE PORC AU VIN PAPPARDELLE ET PARMESAN

INGRÉDIENTS (4 personnes) :

*4 tranches de travers de porc Duroc d'Olives
100 g de beurre
3 oignons
2 c. à soupe de farine
3 c. à soupe de vinaigre
5 dl de bouillon de porc
1 bouteille de vin rouge
5 c. à soupe de sucre brun
Poivre et sel
1 botte de persil
400 g de pappardelles
200 g de parmesan râpé*

PRÉPARATION :

Salez et poivrez les travers de porc 1 heure à l'avance et séparez-les. Faites-les revenir dans le beurre et réservez. Faites également revenir l'oignon dans le beurre, ajoutez les travers de porc et saupoudrez-les de farine. Versez le vinaigre, le vin, le bouillon et ajoutez le sucre. Laissez mijoter pendant 1,5 heures à feu doux. Séparez la chair des os et mélangez-la avec la sauce. Faites cuire les pappardelles dans de l'eau salée. Couvrez-les avec les travers de porc. Saupoudrez le tout avant de servir avec le persil et le parmesan râpé.





TRAVERS DE PORC À L'ASIATIQUE

AVEC SOJA, BOK CHOY, NOUILLES AUX ŒUFS ET GINGEMBRE

INGRÉDIENTS (4 personnes) :

2 tranches de travers de porc Duroc d'Olives
2 c. à soupe de graines de sésame
2 piments / 1 botte de jeunes oignons
100 gr. de miel / 10 gr. de sauce soja
50 gr. de ketchup / 1 c. à soupe de 5 épices
(mélange d'herbes oriental)
1 c. à soupe de gingembre râpé
1 c. à café de poivre de Cayenne
1 c. à soupe de jus de citron vert
2 bok choy (chou chinois) / 200 gr. de nouilles
2 œufs / 50 gr. de pousses de soja
50 gr. de carottes râpées / 1 botte de coriandre
1 pot de champignons de hêtre
1 sucrine (salade)
Huile d'olive Duroc d'Olives
Poivre et sel / Sauce soja supplémentaire

PRÉPARATION :

Mélangez le miel avec la sauce soja, le ketchup, les cinq herbes, le gingembre, le poivre de Cayenne et le jus de citron vert. Coupez les travers de porc morceau par morceau le long de l'os de sorte qu'un des côtés présente une partie de viande épaisse. Plongez-les dans la marinade et réservez pendant 1 heure. Ensuite, faites-les cuire pendant 1 heure 30 au four à 150 °C. Coupez le bok choy et faites-le revenir dans de l'huile d'olive. Salez, poivrez et déglacez avec un peu de sauce soja. Battez les œufs et faites-les cuire à feu doux. Ajoutez les nouilles cuites et un peu de piment râpé. Déglacez avec un peu de sauce soja. Mélangez la sucrine ciselée et les pousses de soja, les carottes, la coriandre et les champignons de hêtre. Assaisonnez avec l'huile d'olive, la sauce de soja, poivre et sel. Finition : saupoudrez les travers de porc de piment haché, de graines de sésame et de jeune oignon haché. Versez un filet de jus de citron avant de servir.





TRAVERS DE PORC À L'AMÉRICAIN

MAÏS GRILLÉ, MACARONI AU FROMAGE ET SALADE DE CHOU

INGRÉDIENTS (4 personnes) :

4 tranches de travers de porc Duroc d'Olives
2 oignons / 2 gousses d'ail / 2 c. à soupe de sucre
en poudre / 2 c. à soupe de vinaigre de vin
2 dl. de ketchup / 4 c. à soupe de miel acacia
1 c. à soupe de sauce Worcestershire
1 c. à soupe de piment en poudre
Poivre et sel / Huile d'olive Duroc d'Olives
2 épis de maïs pré-cuits / 1 c. à soupe de persil haché
1 c. à soupe de fromage parmesan moulu
400 gr. de coquillettes / 50 gr. de beurre
50 gr. de farine / 5 dl. de lait
250 gr. de fromage cheddar râpé
50 gr. de fromage à gratiner
100 gr. de chou blanc râpé
100 gr. de chou rouge râpé / 100 gr. de carottes râpées
1 c. à soupe de vinaigrette au yaourt

PRÉPARATION :

Hachez les oignons finement et faites-les blanchir dans de l'huile. Écrasez l'ail et laissez mijoter. Ajoutez le sucre en poudre et faites caraméliser. Ajoutez le ketchup, le vinaigre, la sauce Worcestershire, le miel et laissez épaissir jusqu'à obtention d'un mélange homogène, malléable et collant. Ajoutez, selon votre goût, sel, poivre et poudre de piment. Enduisez les travers de porc et mettez-les au four à 140 °C pendant 2 heures. Retirez les travers de porc du four et enduisez-les à nouveau juste avant de servir. Grillez les épis de maïs jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et roulez-les dans le persil et le fromage parmesan juste avant de servir. Cuisinez les coquillettes dans de l'eau bouillante salée. Faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Laissez mijoter sur le feu et déglacez avec le lait. Portez à ébullition et retirez du feu. Ajoutez graduellement le cheddar râpé et mélangez bien. Salez et poivrez. Mélangez les coquillettes avec la sauce et couvrez avec du fromage à gratin. Gratinez sous le gril. Mélangez le chou blanc et le chou rouge avec les carottes. Poivrez, salez et ajoutez la vinaigrette en mélangeant.





TRAVERS DE PORC À LA GRECQUE

AVEC MEZZE

INGRÉDIENTS (4 personnes) :

4 tranches de travers de porc Duroc d'Olives

Huile d'olive Duroc d'Olives

4 poivrons rouges / 1 botte de persil plat

Poivre et sel

1 gousse d'ail / 2 citrons

400 gr. de pâtes grecques

2 pains pita

500 gr. de yaourt grec

1 gousse d'ail

1 concombre

1 botte d'aneth

100 gr. d'olives noires

100 gr. de fromage feta

4 tomates

2 oignons rouges

1 c. à soupe d'origan

PRÉPARATION :

Faites revenir les poivrons dans l'huile d'olive, ajoutez l'ail et laissez mijoter doucement pendant 30 minutes.

Mixez les poivrons brièvement dans le blender avec quelques gouttes de jus de citron jusqu'à obtention d'une sauce. Badigeonnez les travers de porc avec la sauce et laissez-les cuire pendant 2 heures à 140°. Touche finale : ajoutez du persil haché sur les travers de porc juste avant de servir.

Faites cuire les pâtes grecques dans de l'eau salée et mélangez-les encore chaudes avec le reste de sauce. Ensuite, ajoutez un peu d'huile d'olive et du persil haché.

Râpez 1 concombre, mettez-le dans une passoire et salez pour éliminer l'eau.

Écrasez 1 gousse d'ail et mélangez avec le yaourt grec. Ajoutez l'aneth haché et le concombre égoutté. Salez, poivrez et mélangez avec beaucoup d'huile d'olive.

Pour la salade, mélangez la feta, le concombre, les tomates, les olives et l'oignon rouge.

Assaisonnez avec du poivre et du sel, de l'origan et une généreuse rasade d'huile d'olive.

Servez le tout accompagné de quelques quartiers de citron à presser sur les travers de porc.





TRAVERS DE PORC À LA MAROCAINE

AU COUSCOUS ET POIS CHICHES

INGRÉDIENTS (4 personnes) :

2 tranches de travers de porc Duroc d'Olives

1 c. à soupe de garam masala

1 c. à soupe de cumin

Huile d'olive Duroc d'Olives

300 gr. de couscous

1 gousse d'ail / 2 oignons

1 piment

100 gr. de carottes

1 citron

200 gr. de bouillon de porc

50 gr. d'abricots secs

1 botte de menthe

50 gr. d'amandes

1 pain marocain

300 gr. de houmous

2 c. à soupe de curry masala

PRÉPARATION :

Assaisonnez les travers de porc avec le garam masala, le cumin et l'huile d'olive.

Faites cuire pendant 1 heure à 150°. Placez les oignons, l'ail, les carottes et le piment dans le tajine et faites étuver. Ajoutez 1 c. à soupe de curry masala au couscous et mélangez.

Versez le bouillon et laissez mijoter pendant 1 heure à feu doux.

Ajoutez ensuite les travers de porc et laissez mijoter pendant encore 30 minutes. Ajoutez un peu de bouillon si nécessaire pour garder l'ensemble juteux. Saupoudrez de menthe fraîche ciselée juste avant de servir. Mélangez le houmous avec l'huile d'olive, 1 c. à soupe de curry masala, salez et poivrez. Faites griller les amandes dans une casserole chaude avec un peu d'huile d'olive. Saupoudrez d'amandes grillées et pressez quelques gouttes de jus de citron.





Une chose est sûre : avec les travers de porc de Duroc d'Olives, vous pouvez laisser libre cours à votre créativité. Vous avez une recette irrésistible à partager ? Ou bien, subitement inspiré, vous avez décidé de revisiter l'une des recettes de ce livret ? Envoyez-nous vos idées via Facebook ou info@durocdolives.com : nous nous réjouissons déjà de découvrir vos délicieuses réalisations.

PS : nous organisons régulièrement des concours et publions souvent de savoureuses recettes sur notre page Facebook. Pour en profiter, suivez-nous sur www.facebook.com/durocdolives



www.durocdolives.com