



**DUROC
D'OLIVES**

Livre de recettes

LE PORC D'ANTAN

Saveur inoubliable du porc oublié

Il y a moins d'un siècle, manger de la viande était un luxe. Dans de nombreuses familles, cela n'arrivait que le week-end. Lorsqu'un porc était abattu, chaque partie de l'animal élevé avec soin atterrissait dans la marmite. Des pieds aux oreilles, tout était consommé avec gourmandise. Aujourd'hui, nous pouvons gâter nos papilles chaque jour, en servant du filet de porc, des côtelettes, des carbonnades, de la saucisse ou du rôti. Mais qui se souvient encore des autres parties du porc ? C'est pourquoi nous voulons remettre sur les tables ces morceaux de porc « oubliés », si tendres et tellement délicieux. Découvrez ou redécouvrez le goût savoureux du porc d'antan !



LADY STEAK

Ce morceau de côte de porc offre une viande maigre, particulièrement tendre. Son goût est tellement fin et délicat qu'on l'a baptisé « Lady Steak », pour les dames à table.



PLUMA

Ce morceau de viande marbré, issu de la pointe de l'échine, est tendre et pratiquement exempt de tendons. La forme de la Pluma évoque une ancienne plume à encre.



TOMAHAWK

Une côte qui a la cote ! Cette côte de porc a la forme d'une hache indienne. D'où le nom de Tomahawk !



SECRETO

Situé entre l'épaule et le cou, le secreto est un morceau de viande à la structure fibreuse souple. Les fibres de la viande et son persillage lui donnent une incomparable saveur.



RIBS ST. LOUIS

Ces travers, tranchés en beau rectangle, proviennent directement de St-Louis, aux États-Unis, où le barbecue est une fierté locale.



JOUES

Les joues sont les muscles de la mâchoire du porc et constituent une succulente viande à ragoût à la chair tendre et savoureuse.



MINI COURONNE

Cette couronne de porc est un morceau de côte avec son filet et un peu de graisse. Tout comme la couronne d'agneau, la Mini Couronne présente des côtes dont les extrémités ont été nettoyées.



RECETTES

LE PORC D'ANTAN

LADY STEAK

avec tomate, mozzarella et pesto basilic

PLUMA

au porto, échalotes et tarte pommes de terre

TRAVERS DE PORC FAÇON ST.-LOUIS

et oignon fritt

JOUES DE PORC

à la sauce madère et croquettes

CÔTE DE PORC TOMAHAWK GRILLÉ

avec légumes grillés et beurre maître d'hôtel

SECRETO GRILLÉ

avec brochette de légumes et chimichurri

MINI CARRÉ DE PORC

avec gratin de pommes de terre et haricots

LADY STEAK

avec tomate, mozzarella et pesto basilic

INGRÉDIENTS (4 Pers.) :

4 lady steaks Duroc d'Olives

8 tomates

4 billes de mozzarella

250 g de pesto de basilic

1 botte de basilic

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

poivre

sel

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 170°. Versez un peu d'huile d'olive dans une casserole et cuisez les steaks pour que les deux côtés soient bien croustillants.

Disposez dans un plat et placez-les 6 à 8 minutes dans le four jusqu'à ce que la chair soit cuite, mais toujours rosée. En attendant, coupez la tomate et la mozzarella en fines tranches et déposez-les alternativement sur les assiettes.

Versez une rasade généreuse d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Enlevez les steaks du plat et découpez-les en fines tranches. Disposez les tranches entre la tomate et mozzarella et agrémentez les de pesto de basilic et les feuilles de basilic frais.



PLUMA

au porto, échalotes et tarte pommes de terre

INGRÉDIENTS (4 Pers.) :

8 morceaux de pluma Duroc d'Olives
8 échalotes
8 gousses d'ail
2 dl de porto rouge
1 c. à soupe de thym séché

6 dl de bouillon de porc
4 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
8 grosses pommes de terre
poivre
sel

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 160°. Poivrez et salez les morceaux de pluma et faites-les revenir des deux côtés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Retirez les morceaux de pluma de la poêle et disposez-les dans un plat. Déglacez le jus de cuisson avec le porto, ajoutez le thym et laissez le tout bouillir jusqu'à ce que l'alcool s'évapore. Versez le bouillon et laissez bouillir jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Versez la sauce sur les morceaux de viande et couvrez de papier aluminium. Coupez les échalotes et les gousses d'ail en deux et faites-les brunir dans une autre poêle avec de l'huile d'olive. Versez le tout sur les morceaux de pluma dans le plat et laissez au four pendant 30 minutes. Coupez les pommes de terre en tranches et disposez-les une à une sur une plaque à pâtisserie entre 2 couches de papier sulfurisé. Cuisez-les au four pendant 10 minutes. Ensuite, retirez les tranches de pommes de terre du four et superposez-les pour composer une petite tour que vous placerez délicatement dans la friteuse à 180°. Poivrez et salez immédiatement après cuisson. Disposez les morceaux de pluma dans les assiettes, nappez de sauce et servez avec les échalotes, l'ail et la tarte de pommes de terre.



TRAVERS DE PORC FAÇON ST. LOUIS

et oignon frit

INGRÉDIENTS (4 Pers.) :

4 tranches de travers de porc Duroc d'Olives
4 c. à soupe de moutarde
4 c. à soupe de mélange d'épices pour travers de porc
4 c. à soupe de miel
4 c. à soupe de cassonade
4 c. à soupe de sauce barbecue
4 oignons
1 botte de persil

PRÉPARATION :

Mélangez les épices et la moutarde. Badigeonnez les travers de porc de cette marinade sèche et laissez reposer pendant 2 h. Placez les travers de porc dans un four préchauffé à 140° et laissez cuire pendant 1 h 30. Retirez les travers de porc du four et placez-les sur une feuille de papier aluminium. Badigeonnez-les de miel et saupoudrez-les de cassonade. Enveloppez chaque travers de porc de façon hermétique dans le papier aluminium et remettez-les au four pendant 30 minutes. Retirez les travers de porc du papier aluminium et recouvrez-les de sauce barbecue. Réservez au chaud dans le four que vous aurez préalablement éteint. Coupez les oignons en rondelles ou en quartiers et cuisez-les dans la friteuse à 180°. Garnissez les travers de porc avec les oignons et le persil râpé et servez.



JOUES DE PORC

à la sauce madère et croquettes

INGRÉDIENTS (4 Pers.) :

12 joues de porc Duroc d'Olives
2 dl de vin blanc
2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
1 litre de bouillon de porc
100 g de purée de tomates
3 dl de Madère
250 g de champignons parisiens
4 gros oignons
1 botte d'estragon
1 botte de persil
2 tomates
24 croquettes
poivre
sel

PRÉPARATION :

Coupez les tomates en dés. Faites cuire les joues à feu vif dans une grande casserole avec un peu d'huile d'olive afin qu'elles soient bien dorées. Déglacez avec le vin blanc et faites réduire. Ajoutez le bouillon et laissez mijoter la viande pendant 1 h 30 à feu doux. Coupez les champignons et les oignons en dés et faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Après 1 h 30, retirez délicatement les joues du bouillon et disposez-les avec les champignons et l'oignon. Incorporez la purée de tomate dans le bouillon et portez à ébullition. Retirez le bouillon du feu et ajoutez les joues, le madère, l'oignon, les champignons, l'estragon, le persil et les dés de tomate. Poivrez, salez et mélangez bien. Disposez sur les assiettes avec les croquettes.



CÔTE DE PORC TOMAHAWK GRILLÉ

avec légumes grillés et beurre maître d'hôtel

INGRÉDIENTS (4 Pers.) :

4 steaks tomahawk Duroc d'Olives
8 jeunes oignons
4 oignons rouges
4 gousses d'ail
1 botte de romarin
2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
1 botte de cresson (frais)
1 rouleau de beurre maître d'hôtel
poivre
sel

PRÉPARATION :

Chauffez la poêle à griller. Badigeonnez les steaks tomahawk d'huile. Salez et poivrez. Grillez la viande dans les deux sens pour obtenir un joli quadrillage. Placez les tomahawks pendant 15 minutes dans le four préchauffé à 180° pour que la viande soit cuite, mais encore rosée. Entre-temps, faites griller un oignon rouge, un jeune oignon, l'ail et le romarin dans une poêle à griller. Disposez les légumes dans un plat pour le four, arrosez-les avec un peu d'huile d'olive et laissez cuire pendant 10 minutes. Retirez la viande du four et disposez-la dans des assiettes, au centre de la ronde de légumes, et agrémentez de cresson frais. Mettez sur chaque morceau de viande une rondelle de beurre maître d'hôtel.



SECRETO GRILLÉ

avec brochette de légumes et chimichurri

INGRÉDIENTS (4 Pers.) :

800 g de secreto Duroc d'Olives

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

2 c. à soupe de persil haché

1 c. à soupe d'origan

1 c. à soupe de poudre de chili

2 c. à soupe de vinaigre de cidre de pomme

1 gousse d'ail écrasée

poivre

sel

1 courgette

1 aubergine

4 pommes de terre grenailles

1 poivron jaune

1 poivron rouge

2 oignons rouges

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180° et chauffez la poêle à griller. Préparez votre sauce chimichurri avec le persil, l'origan, le chili en poudre, le vinaigre de cidre de pomme, l'ail et 2 c. à soupe d'huile d'olive. Coupez les courgettes, l'aubergine, les pommes de terre, les poivrons et les oignons en tranches égales. Glissez-les sur une pique à brochette et disposez-les en éventail sur le grill. Placez les brochettes dans un plat, arrosez d'un peu d'huile d'olive et faites cuire au four pendant 10 minutes. Badigeonnez d'huile d'olive, salez et poivrez, et grillez des deux côtés pendant 2 minutes. Servez chaque morceau de viande avec une brochette et nappez de sauce chimichurri.



MINI CARRÉ DE PORC

avec gratin de pommes de terre et haricots

INGRÉDIENTS (4 Pers.) :

1 tranche de travers de porc
1 botte de persil
4 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
200 g de fèves de haricot
200 g de haricots princesses
2 gousses d'ail
8 grosses pommes de terre
3 dl de lait
3 dl de crème

poivre
sel
muscade
100 g d'emmental
1 botte de thym
100 g de beurre

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 160°. Écossez les fèves haricots et blanchissez-les brièvement dans de l'eau salée. Gardez les cosse des haricots et mettez-les sur le côté. Faites fondre le beurre dans la poêle et faites revenir les tranches d'ail hachées grossièrement. Ajoutez les haricots princesses, couvrez et laissez cuire 5 minutes. Ajoutez les fèves et faites réchauffer. Mettez un peu d'huile dans la poêle, poivrez et salez la tranche de travers de porc et faites-la brunir. Placez la viande dans un plat pour le four pendant 15 à 18 minutes. La viande peut être bien cuite, mais de préférence encore légèrement rosée. Pelez les pommes de terre et coupez-les en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Portez le lait et la crème à ébullition, poivrez, salez et ajoutez un peu de muscade. Disposez les tranches de pommes de terre en rang dans un plat à four et nappez de la crème et du lait. Saupoudrez d'emmental et de thym et remettez le plat au four pendant 18 minutes. Terminez avec un passage sous le grill pour gratiner. Servez la viande sur un lit de haricots princesses et de fèves. Saupoudrez de persil frais. Servez avec le gratin de pommes de terre.





La durabilité selon Duroc d'Olives

Votre côtelette, votre bratwurst ou votre filet de porc de Duroc d'Olives vous sembleront encore meilleurs quand vous saurez à quel point notre métier d'éleveur de porcs est exigeant. Et ce, sur différents fronts. Car, si nous veillons à garantir en permanence la sécurité alimentaire des consommateurs, nous avons aussi à cœur d'assurer le bien-être des animaux. Sans oublier le respect scrupuleux des normes environnementales auxquelles nous attachons une grande importance. Concrètement, notre engagement en faveur de l'environnement se traduit à travers l'économie maximale de l'énergie, l'utilisation rationnelle de l'eau et la gestion méticuleuse du lisier.

QUAND L'AGRICULTURE DEVIENT CIRCULAIRE

Nous avons construit nos nouvelles porcheries pour satisfaire aux exigences environnementales les plus strictes. Nous utilisons des épurateurs d'air pour éliminer l'ammoniac et les mauvaises odeurs émanant de la porcherie. Des mesures qui font le bonheur de nos voisins ! Plus important encore : en opérant ainsi, nous n'avons pas d'impact négatif sur les zones

naturelles voisines. Nous entreposons les déjections de nos porcs dans des cuves de stockage. Au printemps, nous utilisons ce lisier pour fertiliser nos propres terres arables, sur lesquelles nous cultivons des céréales et du maïs qui, à leur tour, nous permettront de nourrir nos porcs.

DE L'ÉNERGIE VERTE POUR UN ENVIRONNEMENT VERT

Avant de rejeter nos eaux usées, nous les épurons en les filtrant à travers un champ de roseaux de percolation. Nous chauffons nos bâtiments à l'énergie verte produite par biomasse. Le bois de chauffage que nous utilisons est neutre en CO₂. Enfin, nous travaillons également sur notre

« implantation » dans l'environnement. Nous avons semé des parterres de fleurs et planté des noyers dans tous nos champs. Une démarche qui nous permet d'enrichir la biodiversité et d'amplifier l'écologisation de nos activités.



www.durocdolives.eu