



Livre de recettes
Édition de fête



Bonjour, amateur de véritable viande de porc !

Que vous soyez un chef chevronné au look de star ou un simple amateur, il existe en cuisine une règle d'or sur laquelle vous pouvez toujours compter : les meilleurs plats se préparent avec des ingrédients de la meilleure qualité. Travaillez toujours avec des légumes parfaitement frais, des herbes parfumées et... de l'excellente viande de porc, et vous aurez pris le plus succulent des départs.

Dans ces recettes de fêtes, nous accommodons la gamme de viandes et de charcuteries Duroc d'Olives. La race Duroc est mondialement réputée pour sa viande exceptionnellement tendre et juteuse au goût prononcé. Demandez Duroc d'Olives à votre boucher, et vous aurez l'assurance de servir la meilleure viande de porc. Les fins gourmets ont aussi découvert notre label Rouge, une viande supérieure provenant d'une pure lignée Duroc, au goût encore plus puissant.

Vous pouvez suivre nos recettes pas à pas ou les utiliser comme sources d'inspiration et leur ajouter votre touche personnelle. Quelle que soit votre méthode, nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine et surtout un énorme succès à votre table de fête.

Profitez pleinement de ces journées d'hiver conviviales et passez de très joyeuses fêtes !

A close-up photograph of two champagne flutes. The glass in the foreground is filled with golden champagne, topped with a thick, white, bubbly head of foam. A stream of liquid is visible pouring into the glass from above. The background glass is slightly out of focus. The text 'Amuse-bouches' is written in a brown, cursive font across the middle of the image.

Amuse-bouches

Croque de brick, rillettes aux olives noires et moutarde

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

2 feuilles de brick

4 cuillères à café de moutarde à l'ancienne

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Duroc d'Olives

200 grammes de rillettes aux olives

Duroc d'Olives

4 branches de fenouil bronze ou d'aneth

PRÉPARATION :

Déposez 2 feuilles de brick l'une sur l'autre et imprimez avec une forme ronde une empreinte sur la feuille supérieure. Dessinez, de la même manière, 4 ronds dans la pâte. Découpez-les avec des ciseaux pour obtenir 8 jolis disques de brick. Faites dorer les disques dans de l'huile d'olive et laissez-les égoutter sur du papier de cuisine. Tartinez un disque avec une cuillère de moutarde à l'ancienne. Déposez-y un quart des rillettes et posez un autre disque par-dessus. Déposez encore quelques morceaux d'olives des rillettes et terminez avec le fenouil bronze ou l'aneth. Répétez l'opération jusqu'à ce que les 4 hors-d'œuvre soient prêts.



Figues fraîches au jambon sec, mozzarella di buffala et roquette

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

2 figues fraîches

4 tranches de jambon sec Duroc d'Olives

1 mozzarella di buffala

50 grammes de roquette

1 cuillère à soupe de pignons de pin

1 cuillère à soupe de noix

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Duroc d'Olives

Poivre

PRÉPARATION :

Coupez les figues, les noix et la mozzarella en morceaux de même taille et les tranches de jambon en trois lanières. Remplissez les verrines en alternant les figues, le jambon, la mozzarella, les noix, les pignons de pin et la roquette. Terminez avec un peu de roquette et du poivre du moulin. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive sur le tout.



Carré de toast, pâte, pomme et citron vert

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 tranches de pain brun à toaster

4 tranches de pâté Duroc d'Olives

1 pomme granny smith (à préparer la veille)

2 citrons verts

1 pot d'oseille rouge ou d'amarante rouge

PRÉPARATION :

La veille, coupez la pomme granny smith en brunoise. Déposez les morceaux de pomme dans un sachet à tartines et ajoutez-y le jus de 2 citrons verts. Ôtez tout l'air du sachet, roulez-le et faites mariner 1 nuit au réfrigérateur.

Découpez le pain en carrés. Faites dorer les carrés au four ou au grille-pain. Coupez le pâté en carrés un peu plus petits que les toasts. Déposez une tranche de pâté sur chaque toast et disposez enfin la brunoise de pomme. Garnissez avec un peu d'oseille ou d'amarante rouge.



Coppa au fromage frais, pesto de champignons et parmesan, huile de truffe

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

8 tranches de coppa Duroc d'Olives

150 grammes de fromage frais aux noix

250 grammes de champignons de Paris

50 grammes de parmesan moulu

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

1 dl d'huile de truffe

4 branches de shiso

Poivre

Sel

1 poche à douille

PRÉPARATION :

Tapissez les petits pots de coppa. Remplissez la poche à douille de fromage frais et disposez une succession de petites boules de fromage en rond sur la coppa. Laissez le centre du cercle libre pour le pesto.

Pour le pesto, faites revenir les champignons finement émincés dans l'huile et faites-les dorer. Salez, poivrez et laissez refroidir. Mettez les champignons dans le blender et mixez-les finement avec du parmesan et un peu d'huile de truffe.

Disposez une cuillère de ce pesto au milieu de chaque petit pot. Arrosez le tout d'un trait d'huile de truffe et terminez avec une branche de shiso.





Entrées

Terrine de joues de porc, salade de chicons au cresson et pourpier, sauce à la moutarde.

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 tranches de terrine de joues de porc

2 chicons

1 botte de cresson

1 petit pot de cressonnette

100 grammes de pourpier

2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne

1 cuillère à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de miel

1 cuillère à soupe d'huile d'olive Duroc

d'Olives

1 cuillère à soupe d'eau

Poivre

PRÉPARATION :

Coupez la terrine en rectangles et disposez ceux-ci sur les assiettes. Préparez une salade avec le chicon émincé, le cresson, la cressonnette et le pourpier. Poivrez et déposez la salade à côté de la terrine. Mélangez la moutarde avec la mayonnaise, le miel, l'huile et l'eau et nappez le plat de cette sauce.



Porchetta tonnato, anchois et câpres

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

12 tranches de porchetta Duroc d'Olives

1 boîte de thon

2 cuillères à soupe de mayonnaise

Poivre

Sel

4 filets d'anchois

1 citron

1 petit pot de fleurs de câpres

1 petit pot de câpres ordinaires

1 pot d'amarante rouge

PRÉPARATION :

Disposez les tranches de porchetta sur une assiette. Mélangez, pour la sauce, la mayonnaise avec le thon, les anchois, le poivre, le sel et le jus de citron. Agrémentez la porchetta de cette sauce. Terminez en ajoutant les deux sortes de câpres et un peu d'amarante rouge.



Côtelettes grillées aux linguine, champignons sauvages, petits oignons et jus de marsala

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

2 côtelettes Duroc d'Olives

320 grammes de linguine

400 grammes de mix de champignons des

bois sauvages

12 oignons grelots

2 dl de marsala

1 oignon

1 dl de bouillon de viande

1 botte de ciboulette

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Duroc d'Olives

Poivre

Sel

PRÉPARATION :

Faites revenir l'oignon dans un fond d'huile d'olive. Faites-le caraméliser lentement et mouillez avec le marsala. Laissez réduire le marsala jusqu'à ce que tout l'alcool se soit évaporé et ajoutez le bouillon. Mélangez soigneusement et laissez épaissir à feu doux. Salez et poivrez.

Faites cuire les pâtes et, pendant ce temps, faites revenir les champignons dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Coupez les oignons grelots en deux et faites-les revenir brièvement, intérieur vers la poêle, puis mouillez avec un trait de sauce. Faites dorer les côtelettes et coupez-les en lamelles.

Avec une fourchette à viande, confectionnez un nid de linguine. Disposez tout autour l'oignon, les lamelles de côtelettes, les champignons et arrosez l'ensemble de sauce. Terminez avec un peu de ciboulette.



Plats

A close-up photograph of several wine glasses. The glass on the right is being filled with red wine, with a stream of wine falling into it from above. The other glasses are empty and slightly out of focus. The background is a soft, light blue.

Rôti farci à la sauge, balsamique et pomme de terre, chou vert et oignon

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

800 grammes de rôti Duroc d'Olives

200 grammes de hachis Duroc d'Olives

1 botte de sauge fraîche

1 cuillère à soupe de graines de fenouil

moulues

Poivre

1 oignon rouge

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe de pignons de pin

4 branches de romarin

1 dl de sirop balsamique

8 pommes de terre

½ chou vert

4 oignons

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Duroc d'Olives

Sel

Sauge et romarin pour la finition

1 pot de shiso rouge

1 pot de pousses de petits pois

PRÉPARATION :

Coupez le rôti en deux, jusqu'au milieu. Vous pouvez aussi demander à votre boucher de le faire.

Mélangez le hachis avec la sauge, les graines de fenouil, le poivre, l'oignon rouge, l'ail émincé et les pignons de pin. Déposez le mélange au milieu du rôti et refermez-le. Utilisez éventuellement une pique à brochette pour faire tenir le tout.

Plongez d'abord le bâtonnet dans l'eau pendant une heure, pour éviter qu'il ne brûle.

Arrosez le rôti avec de l'huile d'olive et déposez les branches de romarin autour de la viande.

Faites cuire le rôti pendant 45 minutes à 175°C et laissez-le ensuite reposer pendant 30 minutes sous une feuille de papier aluminium. Ne fermez pas les côtés du papier pour que la vapeur puisse s'évacuer et que la viande ne continue pas à cuire.

Coupez finement le chou et les oignons et faites-les dorer dans un fond d'huile. Faites cuire les pommes de terre épluchées et réduisez-les en purée avec le chou et l'oignon étuvés. Salez et poivrez.

Déposez 2 belles quenelles de pommes de terre sur une assiette et disposez, juste à côté, une tranche de rôti. Arrosez de jus de cuisson. Terminez avec quelques points de sirop balsamique, de la sauge, du romarin, du shiso et des pousses de petits pois.



Couronne de porc, crème de thym et légumes rôtis au four

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

1 couronne de porc Duroc d'Olives avec

4 côtelettes

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Duroc d'Olives

3 cuillères à soupe de thym séché

2 dl de crème

2 dl de bouillon de viande

Poivre

Sel

4 jeunes carottes

4 carottes jaunes

4 carottes violettes

½ céleri-rave

½ courge butternut

4 échalotes

1 petit pot de pousses de petits pois

PRÉPARATION :

Épicez la couronne de porc avec du poivre et du sel et 1 cuillère à soupe de thym séché. Faites dorer la viande dans un peu d'huile d'olive. Déposez-la dans un plat à gratin et faites encore cuire la couronne 30 à 45 minutes à 180°C. Sortez la viande du four et laissez-la reposer 30 minutes sous une feuille de papier alu. Ne fermez pas les côtés du papier pour que la vapeur puisse s'évacuer et que la viande ne continue pas à cuire.

Laissez réduire la crème et le bouillon de viande avec 1 cuillère à soupe de thym séché jusqu'à obtenir la consistance d'une sauce. Poivrez et salez. Coupez les carottes et les échalotes en 4 dans le sens de la longueur et le céleri-rave et le potiron en longs morceaux de même taille et saupoudrez avec 1 cuillère à soupe de thym séché et un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez et faites cuire 15 minutes au four à 180°C. Découpez la viande et disposez-la sur les assiettes. Dressez les légumes et arrosez-les de sauce. Décorez avec des pousses de petits pois.



Joues de porc braisées aux airelles, fond de volaille, sauté de chicons, céleri-rave et shiitakés

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

12 de joues de porc Duroc d'Olives

2 oignons

100 grammes de confiture d'airelles

3 dl de bouillon de volaille

3 dl de vin rouge

1 cuillère à soupe de farine

1 cuillère à soupe de moutarde

1 tartine

4 chicons

½ céleri-rave

400 grammes de shiitakés

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

1 petit pot de shiso vert

Poivre

Sel

PRÉPARATION :

Faites cuire les joues à feu vif dans un peu d'huile afin qu'elles soient bien dorées. Ajoutez l'oignon et faites-le cuire dans la même poêle. Lorsque l'ensemble est doré, ajoutez la farine. Mélangez soigneusement et faites sécher sur le feu. Mouillez avec le vin rouge et laissez l'alcool s'évaporer. Ajoutez le bouillon de volaille, avec 1 tartine coupée en dés et la moutarde. Faites cuire le tout pendant 2 heures à feu très doux avec le couvercle sur la poêle. Si nécessaire, ajoutez un peu de bouillon, salez et poivrez. Coupez le céleri-rave, les chicons et les shiitakés en morceaux égaux et faites-les caraméliser dans un peu d'huile. Salez et poivrez. Disposez les légumes sur une assiette et déposez les joues braisées tout autour. Arrosez de sauce et terminez en ajoutant un peu de shiso vert.



Le bon cadeau Duroc d'Olives fait toujours plaisir

Envie d'offrir à votre famille ou à des amis un cadeau qui change des éternels bouquets de fleurs et autres bouteilles de vin ? Les amateurs de viande fondront de plaisir devant la viande de porc tendre et juteuse

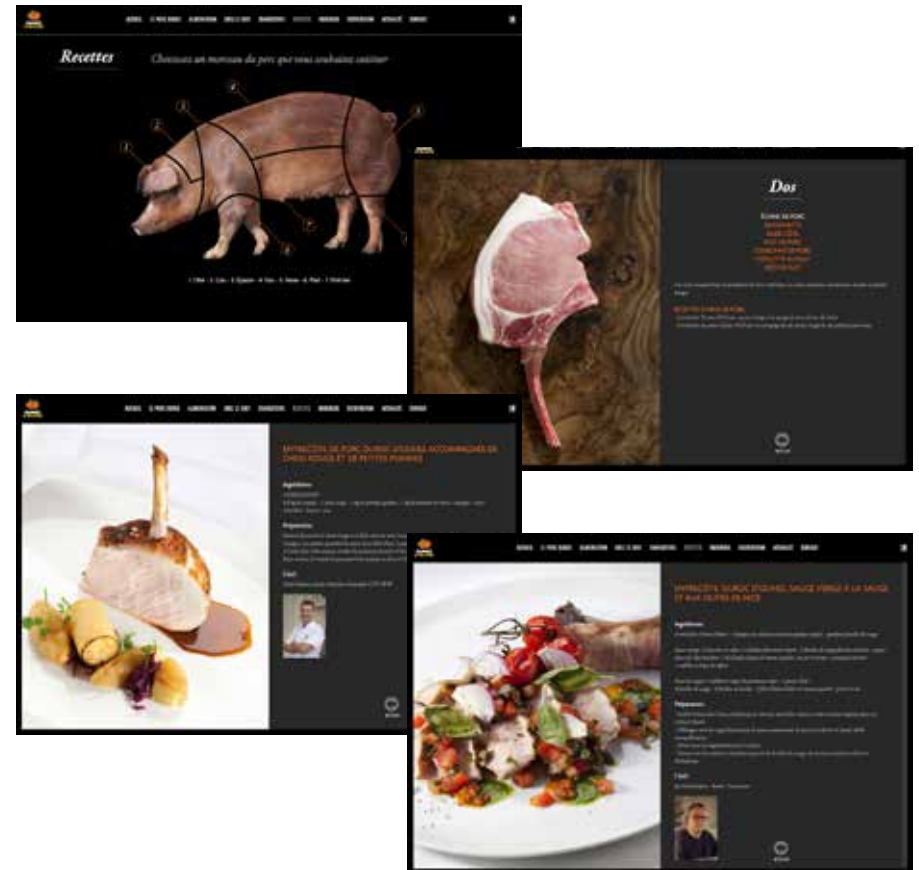
de Duroc d'Olives. Quant aux végétariens, ils apprécieront sans nul doute la qualité de l'huile d'olive Duroc d'Olives. Bref, avec notre bon cadeau, vous ferez toujours des heureux. Demandez-le à votre boucher.



Vous avez aimé ces recettes et vous en voulez davantage ? Cela tombe bien, nous en avons beaucoup en réserve !

Car c'est évident : vous pouvez continuer, après les fêtes, à mettre les petits plats dans les grands et mûrifier des recettes à la fois simples et délicieuses avec Duroc d'Olives. Repas de fête du dimanche ou lunch

de tous les jours : sur notre site web, vous trouvez une foule de recettes plus inspirantes les unes que les autres. Bienvenue sur www.durocdolives.com.





www.durocdolives.eu