



Livre de recettes

HAM SPECIAL



Jambon à l'os cuit au four



HAMBAG



THE HOTTEST COOL BAG

DÉCROCHEZ-LE
CHEZ VOTRE
BOUCHER

Pizza bianco à la ricotta, au jambon cuit et aux olives noires

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 fonds de pizza prêts à l'emploi

10 cl d'huile d'olive Duroc d'Olives

1 cuillère de romarin séché

Poivre

Sel

150 g de ricotta

150 g de copeaux de parmesan

1 échalote finement émincée

150 g de tapenade d'olives noires

16 tranches de jambon Duroc d'Olives

125 g de roquette

PRÉPARATION :

Enduisez les fonds de pizza d'un mélange d'huile d'olive, de romarin, de poivre et de sel. Faites-les cuire au four pendant 8 minutes à 220°C. Retirez-les du four, laissez-les refroidir et enduisez-les ensuite de ricotta. Répartissez la tapenade sur les fonds, garnissez de jambon finement coupé, d'échalote et de copeaux de parmesan. Remettez à nouveau les pizzas au four pendant 5 minutes à 220°C. Garnissez les pizzas de roquette fraîche et servez.



Arancinis à la mozzarella, pistaches, jambon cuit et tomates séchées

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

10 cl d'huile d'olive Duroc d'Olives

1 oignon émincé

100 g de riz pour risotto

1 l de bouillon de poulet

10 cl de vin blanc sec

1 cuillère de paprika en poudre

100 g de jambon Duroc d'Olives

finement coupé

75 g de pistaches

150 g de mozzarella râpée

100 g de parmesan moulu

75 g de tomates séchées

1 cuillère d'origan

500 g de passata de tomates

1 petite botte de basilic, coupée

1 cuillère de câpres

1 gousse d'ail écrasée

3 blancs d'œufs battus

50 g de farine

200 g de chapelure ou de panko

PRÉPARATION :

POUR LES ARANCINIS :

Faites dorer l'oignon dans l'huile et ajoutez ensuite le riz et le paprika. Faites cuire le riz et mouillez avec le vin blanc. Ajoutez le bouillon petit à petit et continuez à mélanger jusqu'à ce que le riz soit cuit. Laissez-le refroidir.

POUR LA FARCE :

Mélangez les pistaches hachées avec la mozzarella, le jambon, le parmesan, les tomates et l'origan. Réservez.

POUR LA SAUCE :

Faites suer les câpres avec l'ail. Mouillez avec la passata et ajoutez le basilic. Faites suer 15 minutes à feu doux.

Prenez le mélange de risotto et façonnez-le à la main pour en faire une petite forme plate, comme un hamburger. Déposez au milieu une cuillère à café de farce et repliez le riz autour de la farce pour former une boulette. Mettez le blanc d'œuf, la farine et la chapelure dans 3 bols différents. Panez les boulettes de riz en les passant d'abord dans la farine, ensuite dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Faites dorer les boulettes à la friture à 175°C. Servez-les chaudes, avec un peu de parmesan râpé et d'origan.



Croquette de jambon, roquefort et olives vertes

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 tranches de jambon Duroc d'Olives coupées en dés

50 g d'olives vertes coupées en tranches

100 g de beurre de ferme doux

110 g de farine

5 dl de lait

10 g de feuilles de gélatine trempées

50 g de roquefort

50 g de gruyère moulu

50 g d'emmental moulu

50 g de parmesan moulu

2 jaunes d'œuf

1 dl de crème à 40%

Poivre

Sel

Noix de muscade

6 blancs d'œufs battus

100 g de farine

400 g de chapelure ou panko

PRÉPARATION :

Faites fondre le beurre, retirez la poêle du feu et ajoutez lentement la farine. Laissez sécher un instant sur le feu et mouillez avec le lait. Tout en mélangeant, portez la sauce à ébullition. Lorsque la sauce ne bout plus, ajoutez la gélatine en mélangeant bien, ainsi que les fromages, les olives et le jambon. Continuez à mélanger et incorporez les jaunes d'œufs et la crème. Épicez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Couvrez un plat à gratin de film plastique et tartinez d'huile d'olive. Versez la farce à l'intérieur et lissez-la soigneusement.

Laissez reposer une nuit au réfrigérateur. Coupez la farce en rectangles d'environ 4 x 8 cm et roulez-les doucement à la main pour façonner de longues croquettes.

Mettez le blanc d'œuf, la farine et la chapelure dans 3 bols différents.

Panez les boulettes en les passant d'abord dans la farine, ensuite dans l'œuf et enfin dans la chapelure.

Faites dorer les croquettes à la friture pendant 6 minutes à 175°C.

Gratin de chou-fleur au jambon et aux asperges

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

2 choux-fleurs

100 g de beurre

1 oignon

1 dl de crème à 40%

1 dl de lait

100 g de jambon cuit Duroc d'Olives,
coupé en dés

2 bottes d'asperges vertes

50 g de parmesan moulu

Poivre

Sel

Noix de muscade

PRÉPARATION :

Faites fondre le beurre et faites-y dorer l'oignon. Ajoutez la crème et le lait et épicez avec sel, poivre et noix de muscade.

Coupez le chou-fleur en fines tranches et déposez-les côte à côte dans un plat à gratin. Saupoudrez de dés de jambon et de la moitié des asperges coupées en petits morceaux.

Arrosez de sauce et saupoudrez de parmesan. Faites gratiner 20 minutes dans le four à 180°C.

À l'aide d'un économe, coupez de longs rubans dans les asperges restantes. Épicez avec de l'huile d'olive, du poivre et du sel. Servez une portion de gratin accompagnée d'un peu de salade d'asperges.



Super sandwich à l'oignon rouge et aux câpres

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

12 tranches de jambon Duroc d'Olives

1 pain multi-céréales coupé

1 petite botte de persil, émincée

50 g de moutarde

50 g de mayonnaise

4 œufs durs

50 g de câpres

1 oignon rouge en rondelles

PRÉPARATION :

Faites griller 12 tranches de pain.
Tartinez chacune d'entre elles de moutarde
et de mayonnaise. Déposez chaque fois
1 tranche de jambon, du persil,
de l'oignon, des câpres et de l'œuf.

Par personne, empilez 3 toasts et décidez
avec des câpres et du persil.



Tartiflette au jambon cuit et reblochon

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

1,5 kg de pommes de terre farineuses
450 g de reblochon de Savoie (ou d'un fromage doux de la même région)
400 g de jambon Duroc d'Olives
2 oignons finement émincés
100 g de beurre
2 dl de crème à 40%
1 gousse d'ail écrasée
Poivre
Sel
1 pain au choix

PRÉPARATION :

Coupez les pommes de terre épluchées en fines tranches d'un demi-centimètre. Lavez-les soigneusement sous l'eau froide et faites ensuite cuire 10 minutes dans de l'eau salée.

Faites fondre le beurre et dorer les oignons. Ajoutez le jambon et faites colorer quelques instants. Ajoutez les pommes de terre, en même temps que la crème, l'ail, le sel et le poivre.

Versez le mélange dans un plat à gratin. Coupez le reblochon en longues tranches et garnissez-en généreusement les pommes de terre.

Faites dorer 20 minutes au four à 200°C. Servez avec des morceaux de pain frais.

Pappardelles flambées au jambon, à la sauge et aux pignons de pin

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

500 g de pappardelles

2 oignons émincés

1 petite botte de sauge émincée

50 g de pignons de pin

1 cuillère d'huile d'olive Duroc d'Olives

1 gousse d'ail écrasée

100 g de jambon Duroc d'Olives

coupé en dés

250 g de passata de tomates

2 dl de crème à 40%

1 dl de cognac

1 botte d'oignons de printemps

Poivre

Sel

PRÉPARATION :

Faites dorer les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Ajoutez le cognac, faites mijoter et flambez la poêle. Mouillez avec la passata et la crème. Ajoutez le jambon, la sauge émincée et les pignons de pin.

Faites étuver le tout pendant 10 minutes à feu doux. Faites cuire les pâtes et mélangez-les à la sauce. Mélangez soigneusement et assaisonnez avec du poivre, du sel et de la sauge fraîche. Saupoudrez d'oignons de printemps finement émincés.



Salade de pommes de terre Hasselback

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

150 g de salade mixte

10 cuillères d'huile d'olive Duroc d'Olives

1 cuillère de vinaigre de vin blanc

12 pommes de terre grenailles

12 tranches de jambon sec Duroc d'Olives

1 botte de thym frais

100 g de parmesan fraîchement moulu

Poivre

Sel

PRÉPARATION :

Mélangez la salade avec 1 cuillère d'huile d'olive et 1 cuillère de vinaigre. Poivrez, salez et disposez sur les assiettes.

Coupez les pommes de terre en tranches de 2 mm mais pas jusqu'en bas, pour que la pomme de terre tienne encore ensemble.

Entre les tranches, insérez à chaque fois une petite tranche de jambon.

Arrosez d'huile d'olive et épicez avec du parmesan, du thym frais, du poivre et du sel.

Faites cuire les pommes de terre 15 minutes au four à 170°C. Servez avec la salade.



Roulade de pâte feuilletée et pesto

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

1 rouleau de pâte feuilletée fraîche

100 g de copeaux de parmesan

12 tranches de jambon sec Duroc d'Olives

100 g de tapenade de tomates séchées

100 g de tapenade d'olives noires

100 g de pesto au basilic

PRÉPARATION :

Déroulez la pâte feuilletée. Tartinez avec les 2 tapenades et déposez le jambon par-dessus. Enroulez la pâte et mettez-la une heure au congélateur.

Sortez la roulade à moitié durcie du congélateur et coupez-la en fines tranches avec un petit couteau à pommes de terre.

Déposez les tranches sur du papier de cuisson et faites cuire 15 minutes à 170°C.

Servez sur un plat avec des copeaux de parmesan par-dessus et un petit pot de pesto pour y tremper les dips.



Millefeuille de mozzarella et d'aubergine

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

250 g de mozzarella fraîche

8 tranches de jambon sec Duroc d'Olives

8 tranches d'aubergine grillées

250 g de tomates cerises

125 g de roquette

50 g de pignons de pin

Poivre

Sel

0,5 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Coupez les aubergines en fines tranches. Salez, enduisez-les d'huile et faites-les dorer au gril. Continuez à cuire les aubergines au four à 170°C jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Épicez les tomates avec un peu d'huile, de poivre et de sel et faites-les cuire 10 minutes au four à 170°C.

Préparez un millefeuille avec en dessous une tranche d'aubergine, ensuite une tranche de mozzarella, un peu de roquette, de tomates cerises et du jambon. Poursuivez votre 'construction' et terminez en ajoutant des pignons de pin et un trait d'huile d'olive fraîche.



Crêpe bretonne au jambon sec

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

150 g de farine

150 g de farine de sarrasin

1 cuillère à café de sel

5 dl de lait

2 œufs

5 g de levure

8 tranches de jambon sec Duroc d'Olives

100 g de fromage frais au choix

1 botte de ciboulette

1 petit pot de cresson

50 g d'olives noires

50 g de beurre

PRÉPARATION :

Mélangez la farine de blé avec la farine de sarrasin, le lait, les œufs, la levure et le sel. Laissez reposer 2 heures dans un endroit frais.

Chauffez un peu de beurre dans la poêle et faites-y cuire les crêpes.

Disposez les crêpes sur une assiette et garnissez-les de jambon, d'un peu de fromage frais, de ciboulette, d'olives et de cresson.



Mousse de jambon à la crème épaisse, au poivron et à la tomate

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

250 g de jambon Duroc d'Olives

200 g de bouillon de porc

1 feuille de gélatine trempée

0,5 dl de crème à 40%

50 g de crème épaisse

2 tomates

50 g de coulis de poivron

1 botte de ciboulette

50 g de jambon cuit Duroc d'Olives coupé
en dés

Poivre

Sel

PRÉPARATION :

Mixez finement le jambon avec le bouillon et la gélatine. Battez la crème et mélangez-la prudemment à la mousse. Salez, poivrez et laissez durcir au réfrigérateur.

Remplissez les verrines de différentes couches : en dessous, la mousse de jambon, ensuite une couche de coulis de poivron, ensuite la crème épaisse et enfin la tomate finement émincée. Saupoudrez de ciboulette hachée et de dés de jambon.

Vous pouvez répéter l'opération jusqu'en haut de la verrine.



NOTRE GAMME DE CHARCUTERIE :



Jambon sec



Coppa



*Jambon à l'os
cuit au four*



Jambon cuit



Porchetta



Salami



*Saucisson de jambon
aux olives*



Saucisses sèches



Pâté



Pâté aux olives



*Pâté crème
aux olives*



Rillettes



*Rillettes
aux olives noires*



Terrine de joues



Tête avec joues



Saindoux



Côtelette

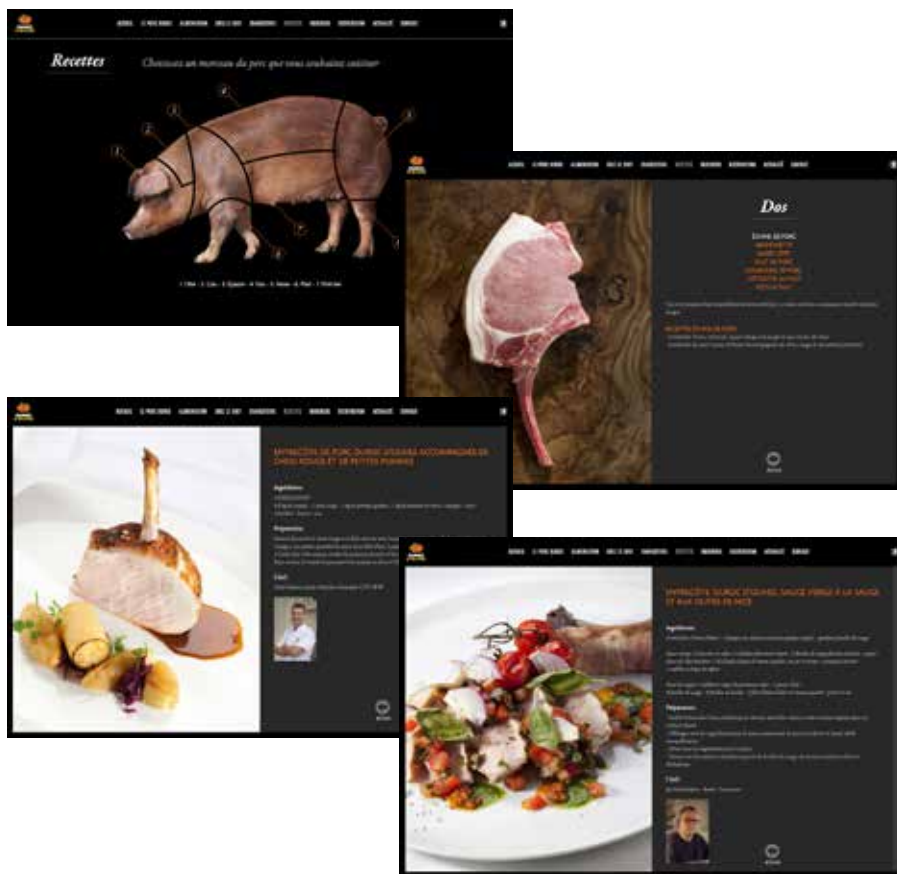


*Lard de poitrine
en cuisson lente*

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 mitter 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.



Jambon sec



www.durocdolives.eu