



Livre de recettes

AUTOMNE - HIVER

La viande Duroc d'Olives

La viande Duroc d'Olives doit son goût et sa tendreté à la combinaison entre la race de porc 'Duroc' et le régime alimentaire qu'on leur fait suivre journallement. Les porcs Duroc présentent une couleur entre le rouge et le brun et ont les oreilles pendantes. Ils sont mondialement connus pour la tendreté de leur viande. La viande est légèrement 'marbrée'. L'alimentation donnée aux porcs contient uniquement des matières premières pures telles que du blé, de l'orge, du maïs et du soja auxquels on ajoute de l'huile d'olive comme unique source de ma-

tière grasse. L'utilisation de l'huile d'olive ne sert pas uniquement à donner ce goût spécifique à la viande Duroc d'Olives, elle en augmente également sa teneur en acides gras insaturés. L'utilisation de l'huile d'olive dans la ration quotidienne des porcs Duroc d'Olives a donc une influence directe sur la santé du consommateur et a un effet positif sur la circulation sanguine et le coeur. Un morceau de Duroc d'Olives dans votre assiette vous garantit un succulent et tendre morceau de viande de porc, excellent pour la santé et bien de chez nous.



Frites de courge et de jambon



La base essentielle de notre jambon sec, c'est bien entendu la viande elle-même. La viande de porc Duroc d'Olivès contient beaucoup de graisse intramusculaire. Nous sélectionnons les meilleurs jambons, lesquels passent ensuite par le processus de salage. Pour celui-ci, nous suivons une ancienne recette flamande : nous utilisons du sel sec, pas de la saumure. L'avantage ? Un arrière-goût moins salé. Après le salage, les jambons mûrissent pendant au moins 10 mois, jusqu'à ce qu'ils soient parfaits. Il en résulte un noble jambon sec au goût intense et authentique.

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

10 tranches de jambon sec Duroc d'Olivès

1 courge butternut

1 petite botte de thym frais ou séché

PRÉPARATION :

Coupez la courge butternut en deux. Épépinez-la et coupez-la en frites épaisses. Épicez les frites avec du poivre du moulin et un peu de thym. Enroulez les frites dans le jambon pour qu'elles en soient entièrement recouvertes.

Faites cuire 12 minutes au four à 180°C. Servez chaud.



Salade à la coppa



Le goût de cette délicatesse italienne est encore bien plus intense avec la viande de porc Duroc d'Olives. Cette race de porc possède davantage de graisse intramusculaire, ce qui rend la viande plus tendre, plus juteuse et plus savoureuse. Pour la coppa, nous utilisons l'avant-cœur, que nous faisons mariner dans du vin blanc avec des épices. Nous laissons ensuite sécher la coppa pendant 9 semaines à une température de 18 à 20 degrés. Celle-ci se coupe en fines tranches qui fondent sur la langue. Un délice à l'apéritif ou sur une tartine.

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

200 g de cresson

15 tranches de coppa Duroc d'Olives

1 poivron rouge

1 poivron vert

50 g de pesto au basilic

250 g de parmesan en bloc

10 cl de vinaigre balsamique

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

100 g de pignons de pin

PRÉPARATION :

Lavez le cresson et mettez-le dans un grand plat. Coupez les poivrons en lamelles et faites-les revenir dans de l'huile d'olive Duroc d'Olives. Saupoudrez-en le cresson. Mélangez le pesto au basilic avec le balsamique et l'huile d'olive.

Mélangez soigneusement et versez sur la salade. Râpez du parmesan. Faites dorer les pignons de pin 8 minutes à 170°C et saupoudrez sur la salade. Disposez enfin la coppa sur la salade et servez avec du pain complet.



Mille-feuille de pâté, toast, fromage de chèvre et confiture d'oignons



Notre pâté maison est fabriqué suivant une recette traditionnelle. Ce pâté de campagne gros grains contient le foie, la viande et la graisse des porcs Duroc d'Olives. Cette race de porc possède davantage de graisse intramusculaire, ce qui rend la viande plus goûteuse, plus juteuse et plus tendre. Un merveilleux atout pour nos fabricants de pâté, car plus les ingrédients sont fins, plus le résultat final est savoureux ! La couleur sombre de cette viande de porc de grande qualité apporte au pâté une plus jolie teinte ainsi qu'une saveur corsée et authentique.

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

1 pain à toaster sans croûte

10 tranches de pâté aux olives (5 mm d'épaisseur)

300 g de fromage de chèvre frais

Confiture d'oignons

5 cl d'huile d'olive Duroc d'Olives

1 botte de cresson

PRÉPARATION :

Coupez le pain en longues tranches de la taille de celle du pâté. Faites-les dorer à la poêle dans de l'huile d'olive. Égouttez sur du papier essuie-tout. Déposez un toast, tartinez-le de fromage de chèvre, d'un peu de confiture d'oignons et ensuite de pâté. Répétez cette opération jusqu'à ce que vous ayez épuisé vos ingrédients. Appuyez bien sur l'ensemble et coupez les côtés pour que le mille-feuille soit bien droit. Coupez ensuite des tranches de haut en bas. Vous aurez ainsi un beau toast composé de différentes couches. Servez avec un peu de cresson.



Pain au levain grillé, sauge, pâté crème et olives



La race de porcs Duroc d'Olives contient davantage de graisse intramusculaire, ce qui rend la viande plus savoureuse, plus juteuse et plus tendre. L'idéal pour notre pâté crème qui n'en est que plus crémeux et délicieux. Nous hachons finement la viande de grande qualité, le foie et la graisse et nous y mélangeons 5% d'olives vertes coupées en morceaux. De quoi donner à notre pâté crème une petite touche épicée, aux couleurs du Sud. Un délice sur un toast à l'apéritif, ou entre deux bonnes tranches de pain.

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

1 pain au levain

1 petite botte de sauge fraîche

1 tranche épaisse de pâté à tartiner aux olives Duroc d'Olives

1 petit pot d'olives vertes fraîches

20 cl d'huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Coupez le pain en gros morceaux. Chauffez l'huile dans la poêle, avec la moitié de la sauge et faites-y dorer le pain. Tartinez-le de pâté. Coupez les olives en tranches et disposez-les sur le pâté. Coupez finement le reste de la sauge pour en saupoudrer le pain. Versez sur chaque toast un filet d'huile d'olive Duroc d'Olives.



Tête aux lentilles et oseille.



Nous faisons cuire la tête de porc dans un bouillon avec un bouquet d'herbes fines. Nous laissons la cuisson se faire à son aise, jusqu'à ce que la chair se détache de l'os. La saveur de la viande de porc Duroc d'Olives est inimitable. Elle est due à ce supplément de graisse intramusculaire qu'elle contient. La chair de la tête n'en est que plus tendre et plus savoureuse. Parce que nous faisons cuire la viande avec l'os, le liquide de cuisson devient gélatineux. Après la cuisson, nous détachons la viande et nous la disposons comme il faut tandis que la gélatine se solidifie. Cette tête pressée a du caractère, vous verrez !

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

- 10 tranches de tête pressée*
- 1 petite botte d'oseille*
- 1 boîte de lentilles à la vapeur*
- 1 boîte de passata de tomate*
- 1 cuillère à café de concentré de tomates*
- 2 échalotes*
- 25 cl de vin rouge*
- 1 petite botte de romarin*
- 5 cl d'huile d'olive Duroc d'Olives*

PRÉPARATION :

Émincez l'échalote et faites-la revenir dans de l'huile d'olive Duroc d'Olives. Ajoutez les lentilles à la vapeur, en même temps que le concentré de tomates. Faites revenir 5 minutes et mouillez avec le vin rouge. Faites évaporer l'alcool et ajoutez la passata, avec le romarin. Faites mijoter le tout à feu doux pendant 30 minutes. Déposez une tranche de tête pressée, et par-dessus une cuillère à soupe de la préparation aux lentilles et terminez avec un peu d'oseille fraîche. Versez sur chaque bouchée un peu d'huile d'olive Duroc d'Olives.



Ciabatta grillée au saindoux et cretons



Le saindoux, c'est la graisse de la poitrine du porc. Nous la faisons chauffer. Nous obtenons ainsi de la graisse fondue et des cretons infusibles. Nous faisons cuire ces cretons jusqu'à ce qu'ils soient totalement secs. Nous les rajoutons ensuite au saindoux qui en devient ainsi délicieusement croustillant. Le porc Duroc d'Olives contient beaucoup plus de graisse insaturée, plus onctueuse et à la saveur plus présente. Ce que vous ne manquerez pas de goûter dans notre saindoux exceptionnellement délicieux. Un peu de poivre concassé et de sel marin, voilà les seules choses que nous y ajoutons. Un mets d'une époque révolue dont vous pouvez à nouveau profiter !

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

- 1 ciabatta*
- 200 grammes de saindoux aux cretons*
- 5 cl d'huile d'olive Duroc d'Olives*
- 10 oignons grelots au vinaigre*
- 1 petite botte de cresson*

PRÉPARATION :

Chauffez une poêle à griller et faites-y dorer des tranches de ciabatta avec de l'huile d'olive Duroc d'Olives. Grillez les tranches des deux côtés et laissez-les refroidir. Tartinez-les avec du saindoux aux cretons Duroc d'Olives. Terminez avec les oignons grelots et le cresson.



Rillettes aux olives, cheveux d'ange, cake aux olives et pickels



Ce qui caractérise la viande de porc Duroc d'Olives, c'est qu'elle contient davantage de graisse insaturée. Cette graisse rend la viande plus tendre et surtout plus savoureuse. Un atout essentiel pour qui veut faire des rillettes. Les rillettes se préparent avec de la graisse ou du saindoux et la viande cuite extrêmement tendre de l'échine et de l'épaule. Après une longue cuisson, la viande devient filandreuse. Le saindoux crémeux rend le tout aisément tartinable. Notre bouquet d'épices secrètes et les olives noires grossièrement hachées complètent cette recette. Des rillettes qui vous feront frissonner de plaisir !

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

300 g de rillettes aux olives Duroc d'Olives

4 pommes de terre pour frites

200 g de pickles

110 g de farine fermentante

2 cuillères de lait

2 œufs

120 grammes d'olives noires dénoyautées

60 g de fromage moulu

Sel et poivre

5 cl d'huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Mélangez les œufs avec le lait, la farine, l'huile, le fromage et un peu de sel et de poivre. Ajoutez-y les olives émincées. Faites cuire cette pâte pendant 40 minutes à 165°C pour obtenir un cake. Pelez les pommes de terre en fine julienne (cheveux d'ange). Ou râpez-les finement avec une mandoline. Faites dorer à 150°C, puis égouttez-les sur du papier. Mixez les pickels pour obtenir une sauce onctueuse. Coupez le cake en tranches et découpez un cercle dans chaque tranche. Déposez une cuillère de rillettes par-dessus. Saupoudrez de cheveux d'ange et terminez avec une cuillère de pickels.



Roulade de jambon sec aux champignons et fromage aux fines herbes



La base essentielle de notre jambon sec, c'est bien entendu la viande elle-même. La viande de porc Duroc d'Olives contient beaucoup de graisse intramusculaire. Nous sélectionnons les meilleurs jambons, lesquels passent ensuite par le processus de salage. Pour celui-ci, nous suivons une ancienne recette flamande : nous utilisons du sel sec, pas de la saumure. L'avantage ? Un arrière-goût moins salé. Après le salage, les jambons mûrissent pendant au moins 10 mois, jusqu'à ce qu'ils soient parfaits. Il en résulte un noble jambon sec au goût intense et authentique.

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

10 tranches de jambon sec Duroc d'Olives

250 g de champignons de Paris

5 cl d'huile d'olive Duroc d'Olives

125 g de fromage aux fines herbes à l'ail

1 petite botte de roquette

2 cuillères de mix de noix séchées

PRÉPARATION :

Déposez le jambon sur une planche à découper et tartinez-le de fromage frais. Coupez les champignons en fines tranches et faites-les dorer dans de l'huile d'olive Duroc d'Olives. Disposez les champignons cuits sur le fromage et couvrez généreusement de roquette. Roulez le jambon. Disposez les roulades sur une assiette ou une planche et saupoudrez de mix aux noix. Délicieux avec un soupçon de sauce tartare.



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*

Côtelettes au spiringue, purée aux pickles, chou-fleur aux jeunes oignons et cresson

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 côtelettes au spiringue Duroc d'Olives

8 grosses pommes de terre

100 grammes de sauce pickles sucrée

1 cuillère à soupe de crème

1 cuillère à soupe de bouillon de viande

1 cuillère à soupe de lait

50 grammes de beurre

Poivre

Sel

Noix de muscade

1 chou-fleur

1 bouquet de jeunes oignons

1 cuillère à soupe de pignons de pin

1 botte de cresson

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

PRÉPARATION :

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Égouttez-les, laissez-les sécher et ajoutez ensuite le lait, le beurre, la crème, le bouillon et la sauce pickles. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade et gardez la purée au chaud. Faites cuire le chou-fleur pendant 4 minutes et égouttez-le. Émincez finement les jeunes oignons. Faites dorer les pignons de pin à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez-y le chou-fleur et les oignons et faites-les dorer également. Faites cuire les côtelettes et servez-les avec la purée aux pickles et le chou-fleur, et décorez avec un peu de cresson frais.



Pluma grillée, pâtes aux haricots verts, champignons et cerfeuil

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 morceaux de pluma Duroc d'Olives

500 grammes de penne complètes

200 grammes de haricots verts

50 grammes de petits pois

250 grammes de champignons au choix

2 dl de bouillon de viande

2 dl de crème

1 bouquet de cerfeuil

Poivre

Sel

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

PRÉPARATION :

Faites mijoter les champignons dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajoutez les haricots coupés fin et faites-les cuire. Versez le bouillon par-dessus et laissez épaissir quelque peu.

Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée. Faites griller la pluma en veillant à ce qu'elle soit encore rosée à l'intérieur et bien juteuse. Laissez ensuite reposer la viande 5 minutes. Égouttez les pâtes et versez-les dans les assiettes.

Coupez la pluma en fines tranches et disposez celles-ci sur les pâtes.

Versez un peu de sauce par-dessus et décorez avec le cerfeuil finement coupé.



Roulade aux olives au bbq, patatas bravas et salade de tomates

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

1 kg de roulade

150 grammes d'olives vertes

8 grosses pommes de terre

Poivre

Sel

1 litre d'huile d'olive Duroc d'Olives

2 oignons rouges

2 gousses d'ail

1 branche de romarin

1 branche de thym

1 piment rouge

500 grammes de tomates concassées

1 cuillère à soupe de vinaigre de sherry

1 cuillère à soupe de paprika en poudre

8 tomates fraîches de différents calibres et couleurs

1 cuillère à soupe de fleur de sel

1 cuillère à soupe d'origan

PRÉPARATION :

Farcissez la roulade avec les olives vertes et assaisonnez de poivre et sel. Faites-la griller au BBQ de tous côtés jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante, couvrez-la et terminez la cuisson sur le côté pendant une demi-heure. Coupez les pommes de terre en quatre et faites-les cuire. Égouttez-les et laissez-les refroidir complètement.

Pour la sauce, versez un peu d'huile dans une poêle, ajoutez l'oignon et l'ail coupés et laissez cuire tranquillement. Ajoutez-y le romarin et le thym ainsi que le piment émincé et les tomates concassées. Assaisonnez de poivre, sel et vinaigre de sherry. Laissez le tout mijoter doucement durant 15 minutes.

Versez 1 cm d'huile d'olive Duroc d'Olives dans la poêle. (Si vous préparez moins de pommes de terre, mieux vaut utiliser une poêle plus petite). Faites rissoler de tous côtés les pommes de terre dans cette huile généreuse jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Laissez-les s'égoutter quelque peu sur du papier ménage et garnissez-les de paprika en poudre et de sauce. Coupez les tomates fraîches en petits morceaux et assaisonnez-les d'huile d'olive, poivre, fleur de sel et d'un peu d'origan.



Hamburger italien aux frites fines et concombre

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 faluches
500 grammes de hachis Duroc d'Olives
1 poivron rouge
1 cuillère à soupe d'origan
½ cuillère à soupe de paprika en poudre
Poivre
Sel
4 cuillères à soupe de sauce toscane
4 tranches de mozzarella
1 botte de cresson
12 tomates séchées au soleil
8 grosses pommes de terre
1 concombre
1 dl de vinaigrette au yaourt
1 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Coupez les faluches en deux et faites-les griller sur leur face intérieure dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Coupez le poivron en petits dés et faites cuire ceux-ci doucement dans un peu d'huile. Mélangez le poivron, l'origan, le paprika en poudre, le sel et le poivre avec le hachis. Formez 4 grands hamburgers de 1 cm d'épaisseur, de la grandeur des faluches. Tartinez les faluches de sauce toscane, déposez sur l'un des côtés la mozzarella, les tomates séchées et une petite touffe de cresson. Coupez de longues bandes dans le concombre à l'aide d'un épluche-légumes. Assaisonnez de poivre et sel ainsi que de vinaigrette au yaourt. Coupez les pommes de terre en frites très fines, lavez-les à l'eau, séchez-les en les tamponnant et faites-les cuire en 1 seule fois à 175°C jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Faites griller les hamburgers au BBQ ou cuisez-les à la poêle. Disposez les hamburgers dans les faluches.



Baby back ribs, moutarde au miel et pâtes froides

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 tranches de baby back ribs Duroc d'Olives

1 cuillère à soupe d'herbes de Provence

2 cuillères à soupe de miel d'acacia

2 cuillères à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de sauce BBQ

500 grammes de spirelli

250 grammes de tomates-cerises

2 boules de mozzarella de bufflonne

1 bouquet de basilic

200 grammes de lardons

Poivre

Sel

2 cuillères à soupe de moutarde en grains

2 cuillères à soupe de mayonnaise

PRÉPARATION :

Mélangez le miel d'acacia et la moutarde, la sauce BBQ et les herbes de Provence.

Tartinez-en les ribs et faites-les cuire au four pendant 60 minutes à 150°C.

Faites cuire les spirelli et laissez-les refroidir dans de l'eau froide. Ajoutez la mozzarella coupée, les tomates, le basilic et les lardons grillés. Assaisonnez de poivre, sel, moutarde en grains et mayonnaise.

Sortez les ribs du four et faites-les cuire 5 minutes de chaque côté au barbecue jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Servez avec les pâtes froides.



Côtelettes à la sauce aux échalotes, pommes de terre à l'ail et salade romaine

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 côtelettes Duroc d'Olives

4 grandes échalotes

2 dl de bouillon de viande

1 dl de vin rouge

1 cuillère à soupe de romarin

8 grosses pommes de terre

50 grammes de mayonnaise à l'ail

1 bouquet de persil

1 salade romaine

50 grammes d'oignons grillés séchés

50 grammes de copeaux de parmesan

Poivre

Sel

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

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

PRÉPARATION :

Faites dorer les côtelettes et laissez-les reposer. Faites cuire les échalotes avec le romarin dans un fond d'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Arrosez de vin rouge. Faites réduire de moitié et ajoutez le bouillon de viande. Laissez encore mijoter 2 minutes et mélangez. Coupez les pommes de terre en bâtonnets et passez-les d'abord à la friture 4 minutes à 140°C. Cuisez-les ensuite pendant 2 minutes à 180°C. Mélangez la salade avec le parmesan, les oignons, le sel, le poivre, le vinaigre et un peu d'huile d'olive. Coupez la viande et servez avec la salade mélangée. Décorez les pommes de terre d'un peu de mayonnaise à l'ail et parsemez de persil.



La qualité naturelle de Duroc d'Olives

Duroc d'Olives met la barre très haut. Vous pouvez ainsi profiter de la viande de porc la plus exquise : tendre et savoureuse, comme il se doit. Le secret ? Une espèce porcine supérieure et une alimentation naturelle de grande qualité. Pour donner encore plus de goût à vos préparations, vous pouvez désormais confectionner de bons petits plats

avec l'huile d'olive Duroc d'Olives. L'huile d'olive 100 % extra vierge Arbequina qui a notre préférence est une huile d'olive de première pression à froid. C'est un produit de première qualité, pur et au goût tendre. L'huile d'olive Duroc d'Olives est uniquement disponible chez les meilleurs bouchers.





www.durocdolives.eu