



Livre de recettes

AUTOMNE - HIVER

1. Boulettes de hachis en waterzooi, purée au persil
2. Hochepot au lard entrelardé
3. Hamburgers au thym citronné, purée d'oignons à l'étuvée et chicons braisés
4. Côtelettes à la Provençale et pommes de terre wedges
5. Rôti de jambon au fromage aux herbes et jambon sec, petites pommes de terre rôties au romarin
6. Fluma grillée au gratin de salsifis
7. Hachis parmentier aux poireaux et roquette
8. Côtelettes spiering à la sauce bordelaise, sauté de chicons et celeri-rave, pommes duchesse
9. Jambon de porc au garam masala et curry, frites fraîches
10. Rôti de spiering grillé, stoemp aux carottes, compote de pommes à l'orange
11. Pain de viande au persil et lard, cerises et croquettes
12. Penne à la bolognaise, mascarpone et jambon cuit
13. Osso buco à la Liégeoise, gratin de pommes de terre

Boulettes de hachis en waterzooi, purée au persil

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

800 grammes de hachis Duroc d'Olives

1 œuf

1 cuillère à soupe de chapelure

1 cuillère à soupe de moutarde

3 oignons

3 poireaux

3 branches de céleri

3 carottes

4 dl de crème

4 dl de bouillon de poule

Poivre / Sel

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

8 grosses pommes de terre

1 dl de lait

100 grammes de beurre

1 bouquet de persil

PRÉPARATION :

Mélangez le hachis ainsi que l'œuf, la chapelure et la moutarde. Formez des boulettes et faites-les dorer dans l'huile d'olive. Retirez-les de la casserole et faites-y cuire les oignons, les poireaux, les carottes et le céleri coupés finement. Déglacez avec la crème et laissez mijoter à feu doux durant 10 minutes. Ajoutez le bouillon de poule et assaisonnez de poivre et sel.

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau salée. Égouttez-les et mélangez-les avec le lait, le beurre fondu et le persil. Assaisonnez de poivre et sel. Remettez les boulettes dans la sauce et faites-les cuire 15 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'elles soient cuites à cœur.



Hochepot au lard entrelardé

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

8 tranches de lard entrelardé Duroc d'Olives

4 grosses pommes de terre

1 poireau

1 branche de céleri

4 grosses carottes

4 oignons

1 chou vert ou blanc

4 cuillères à soupe de moutarde

1 litre de bouillon de porc

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

1 gousse d'ail

Poivre / Sel

1 oignon de printemps

PRÉPARATION :

Coupez le lard en morceaux et faites cuire ceux-ci dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez les oignons et l'ail et faites-les revenir. Ajoutez les carottes, le céleri, le poireau, les pommes de terre et le chou taillés en morceaux de même grosseur.

Assaisonnez le tout de sel et poivre et mélangez bien. Ajoutez le bouillon et laissez mijoter pendant 1 heure à feu doux jusqu'à ce que tous les légumes soient bien cuits.

Servez accompagné d'une cuillerée de moutarde et saupoudrez de quelques rondelles d'oignon de printemps.



Hamburgers au thym citronné, purée d'oignons à l'étuvée et chicons braisés

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

800 grammes de hachis Duroc d'Olives

2 cuillères à soupe de thym citronné haché

Poivre

Sel

1 œuf

1 cuillère à soupe de chapelure

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de ketchup

8 grosses pommes de terre

4 gros oignons

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

2 dl de lait

8 chicons

200 grammes de beurre

PRÉPARATION :

Mélangez le hachis avec le thym, l'œuf, la chapelure, la moutarde, le ketchup et assaisonnez de poivre et sel. Formez 4 hamburgers. Faites-les cuire à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des deux côtés. Poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits à cœur.

Faites dorer de tous côtés les chicons dans la moitié du beurre. Assaisonnez de poivre et sel et déglacez avec un trait d'eau. Disposez une feuille de papier cuisson par-dessus, placez le couvercle sur la casserole et faites doucement braiser les chicons jusqu'à ce que le cœur en soit tendre. Si nécessaire, ajoutez un trait d'eau à mi-cuisson.

Épluchez les oignons, coupez-les en fines rondelles et faites-les dorer lentement dans le reste du beurre. Remuez régulièrement et déglacez si nécessaire avec quelques gouttes d'eau. Pelez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau salée. Égouttez-les, réduisez-les en purée et ajoutez le lait, l'huile et les oignons à l'étuvée. Assaisonnez de poivre et sel. Servez avec les chicons et les hamburgers.



Côtelettes à la Provençale et pommes de terre wedges

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 côtelettes Duroc d'Olives

250 grammes de champignons de Paris

2 oignons

4 tomates

1 courgette

1 fenouil

2 carottes

2 poivrons verts

100 grammes de passata de tomates

8 pommes de terre

1 cuillère à soupe de paprika en poudre

1 bouquet de thym frais

Poivre / Sel

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

1 cuillère à soupe de fleur de sel

4 cuillères à soupe de mayonnaise à l'ail

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Faites dorer les côtelettes à la poêle et poursuivez la cuisson au four pendant 12 minutes.

Coupez l'oignon, les tomates, la courgette, le fenouil, les carottes et les poivrons en morceaux de même grosseur. Faites revenir l'oignon. Après 5 minutes, ajoutez les carottes et le fenouil, puis la courgette et les poivrons après 5 minutes de plus, et enfin les tomates et la passata.

Laissez mijoter doucement le tout pendant 10 minutes.

Lavez les pommes de terre et laissez-leur la peau. Coupez-les en quartiers et assaisonnez-les d'huile d'olive, de thym et de paprika en poudre. Saupoudrez-les de fleur de sel et faites-les cuire 15 minutes au four.

Versez la sauce provençale sur les côtelettes et servez les pommes de terre wedges avec la mayonnaise à l'ail.



Rôti de jambon au fromage aux herbes et jambon sec, petites pommes de terre rôties au romarin

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

1 kg de rôti de jambon Duroc d'Olives

250 grammes de fromage aux herbes et à l'ail

8 tranches de jambon sec Duroc d'Olives

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

1 kg de petites pommes de terre

2 cuillères à soupe de romarin séché

Poivre / Sel

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 160°. Faites cuire le rôti sur toutes ses faces dans un peu d'huile d'olive. Pratiquez une incision tous les centimètres sur le dessus du rôti.

Étalez le fromage aux herbes sur le rôti et recouvrez de jambon sec. Faites cuire la viande au four durant 45 minutes.

Coupez les petites pommes de terre en deux et assaisonnez-les de poivre, sel, romarin et d'un peu d'huile d'olive.

Faites dorer la face interne des pommes de terre dans une poêle à frire.

Faites également dorer l'autre côté, puis ajoutez les pommes de terre au rôti et remettez le tout au four durant 20 minutes supplémentaires.



Pluma grillée au gratin de salsifis

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

800 grammes de pluma Duroc d'Olives

20 oignons grelots

50 grammes de beurre

50 grammes de farine

5 dl de lait

1 citron

1 kg de salsifis précuits

100 grammes d'emmental râpé

1 pincée de muscade

Poivre / Sel

1 pincée de fleur de sel

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

PRÉPARATION :

Videz le jus des salsifis et faites-les bien égoutter. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en remuant et laissez-la prendre sur le feu. Déglacez avec le lait et portez à ébullition tout en remuant.

Assaisonnez de muscade, poivre et sel.

Ajoutez les salsifis et quelques gouttes de jus de citron. Mélangez bien et versez dans un plat à four. Saupoudrez le tout de fromage et faites gratiner sous le gril jusqu'à ce qu'une belle croûte dorée apparaisse.

Faites griller la pluma rapidement pour qu'elle reste bien rosée à cœur. Coupez-la en tranches et saupoudrez d'un peu de fleur de sel.



Hachis parmentier aux poireaux et roquette

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

800 grammes de hachis Duroc d'Olives

4 oignons

200 grammes de dés de tomates

1 cuillère à soupe de thym séché

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe de chapelure

Poivre / Sel

8 pommes de terre

1 botte de poireaux

1 œuf

100 g de beurre

1 cuillère à soupe de muscade

2 bouquets de roquette

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

100 grammes de copeaux de parmesan

PRÉPARATION :

Faites revenir les oignons hachés et la gousse d'ail dans la moitié du beurre. Ajoutez le hachis et le thym et faites dorer le tout. En fin de cuisson, ajoutez les dés de tomates. Assaisonnez de poivre et sel. Faites revenir à petit feu les poireaux nettoyés et coupés finement. Pelez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau salée. Égouttez-les et mélangez-y l'œuf, le reste du beurre et la muscade. Assaisonnez de poivre et sel. Mettez le hachis dans un plat à four, puis les poireaux et enfin la purée crémeuse. Saupoudrez de chapelure et placez sous le gril durant 10 minutes. Lavez la roquette et assaisonnez-la d'huile d'olive, poivre et sel. Saupoudrez le plat de copeaux de parmesan.



Côtelettes spiering à la sauce bordelaise, sauté de chicons et céleri-rave, pommes duchesse

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 côtelettes spiering Duroc d'Olives

8 oignons

5 dl de vin rouge

5 dl de fond de bouillon de viande

1 cuillère à soupe de thym séché

Poivre / Sel

100 grammes de beurre

6 chicons

1 cuillère à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne

24 pommes duchesse

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Faites dorer les côtelettes spiering dans le beurre.

Retournez-les toutes les 2 minutes afin de garantir une cuisson uniforme. Sortez-les de la casserole lorsqu'elles sont encore rosées à cœur et réservez. Faites revenir les oignons dans la casserole jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Ajoutez le thym et déglacez avec le vin rouge. Portez le vin à ébullition afin que l'alcool s'évapore.

Ajoutez le fond de bouillon de viande et portez à nouveau à ébullition. Assaisonnez de sel et poivre et replacez les côtelettes dans la casserole. Recouvrez-les entièrement avec la sauce et les oignons et laissez mijoter pendant 10 minutes supplémentaires à feu très doux.

Pendant ce temps, coupez les chicons et le céleri-rave en petits morceaux de même grosseur et faites-les cuire dans une poêle.

Ils doivent rester bien croquants. Assaisonnez de sel et poivre. Faites cuire les pommes duchesse au four jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées et servez avec les côtelettes et les légumes.



Joues de porc au garam masala et curry, frites fraîches

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

12 joues de porc Duroc d'Olives

2 oignons

1 carotte

1 branche de céleri

1 cuillère à soupe de farine

2 bouteilles de Westmalle double

5 dl de bouillon de viande

1 cuillère à soupe de garam masala

1 cuillère à soupe de curry en poudre

Poivre / Sel

8 grosses pommes de terre à frites

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

4 cuillères à soupe de mayonnaise au curry

PRÉPARATION :

Faites dorer les joues à l'huile d'olive, puis retirez-les de la casserole. Coupez l'oignon, la carotte et le céleri en petits cubes et faites-les cuire dans la même huile. Saupoudrez les joues de farine, faites-les revenir, puis déglacez avec la Westmalle et le bouillon de viande. Ajoutez le garam masala et le curry et laissez le tout mijoter doucement pendant 2 heures jusqu'à ce que les joues soient bien tendres.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en frites. Pochez-les 4 minutes à 140°. Cuisez les frites à 180° jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Servez avec la mayonnaise au curry.



Rôti de spiering grillé, stoemp aux carottes, compote de pommes à l'orange

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 tranches de rôti spiering Duroc d'Olives
de 3 cm d'épaisseur

8 grosses carottes

4 grosses pommes de terre

1 botte de persil

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

2 dl de lait

1 pincée de muscade

Poivre / Sel

8 pommes à cuire

1 orange

50 grammes de beurre

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 170°. Faites griller les tranches de rôti des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Mettez-les dans un plat à four et faites-les cuire

15 minutes.

Retirez la viande du four et laissez reposer sous une feuille d'aluminium pendant

15 minutes.

Pelez les pommes de terre et les carottes et faites-les cuire à l'eau salée. Écrasez-les pour en faire un stoemp consistant et assaisonnez avec le lait, l'huile d'olive, la noix de muscade, le poivre et le sel. Hachez finement le persil et incorporez-le au stoemp.

Faites fondre les pommes pelées dans le beurre à feu doux jusqu'à obtenir une belle compote. Râpez le zeste de l'orange et pressez-en le jus. Ajoutez-les aux pommes. Servez avec la viande coupée et le stoemp.



Pain de viande au persil et lard, cerises et croquettes

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

1 kg de hachis Duroc d'Olives

1 œuf

1 cuillère à soupe de chapelure

1 bouquet de persil

1 cuillère à soupe de moutarde

8 tranches de lard Duroc d'Olives

1 kg de cerises en conserve (ou en bocal)

1 cuillère à soupe de maïzena

1 cuillère à soupe de sucre

Poivre

Sel

1 botte de cresson

Huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Mélangez le hachis avec l'œuf, la chapelure, la moutarde et le persil finement haché.

Façonnez un petit pain et disposez par-dessus les tranches de lard les unes à côté des autres. Versez un filet d'huile d'olive dans un plat à four et déposez-y le pain de viande. Arrosez-le d'un peu d'huile d'olive.

Faites cuire le pain de viande pendant 35 minutes à 180°.

Versez les cerises avec leur jus dans une casserole avec une cuillère à soupe de sucre. Mélangez 2 cuillères à soupe de jus de cerise à une cuillère à soupe de maïzena et remuez soigneusement. Portez les cerises à ébullition et ajoutez peu à peu la maïzena jusqu'à ce que la sauce soit bien liée.

Gardez au chaud à petit feu.

Faites dorer les croquettes dans la friteuse à 180°. Coupez le pain de viande en 4 tranches et servez avec le cresson, la sauce aux cerises et les croquettes.



Penne à la bolognaise, mascarpone et jambon cuit

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

800 grammes de hachis Duroc d'Olives

10 tranches de jambon cuit

500 grammes de penne

2 oignons

2 branches de céleri

2 carottes

1 cuillère à soupe de thym séché

1 cuillère à soupe d'origan séché

1 cuillère à soupe d'épices à spaghetti

3 dl de vin rouge

3 dl de vin blanc

500 grammes de tomates pelées

Poivre / Sel

250 grammes de mascarpone

250 grammes d'emmental râpé

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

PRÉPARATION :

Faites cuire le hachis séparément dans l'huile d'olive. Retirez-le de la casserole et faites-y cuire les oignons, les carottes et le céleri finement coupés. Ajoutez le thym, l'origan et les épices à spaghetti, puis déglacez avec le vin. Portez le vin à ébullition afin que l'alcool s'évapore totalement.

Ajoutez les tomates pelées et laissez mijoter à feu doux durant 30 minutes. Assaisonnez de poivre et sel, puis incorporez le mascarpone.

Faites cuire les penne et versez la sauce par-dessus. Coupez le jambon en fines lanières et disposez-les sur la sauce.

Pour terminer, saupoudrez un peu de fromage râpé et gratinez éventuellement au four.



Osso buco à la Liégeoise, gratin de pommes de terre

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 tranches de jarret de porc Duroc d'Olives

4 oignons

1 cuillère à soupe de thym

1 feuille de laurier

1 cuillère à soupe de farine

1 dl de vinaigre de Xérès

6 dl de bière de table brune

1 cuillère à soupe de sucre brun

4 cuillères à soupe de sirop de Liège

1 cuillère à soupe de moutarde

2 gousses d'ail

8 grosses pommes de terre

2 dl de crème

1 cuillère à café de muscade

1 cube de bouillon de viande

Poivre / Sel

100 grammes de fromage râpé

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

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 170°. Faites cuire les tranches de porc à l'huile d'olive.

Faites-les dorer des deux côtés.

Retirez-les de la cocotte et faites-y revenir les oignons et 1 gousse d'ail pressée.

Laissez-les colorer doucement et ajoutez la farine. Poursuivez la cuisson puis déglacez avec le vinaigre de Xérès et la bière de table. Ajoutez le thym, le laurier, le sucre brun, la moutarde et le sirop.

Placez le couvercle sur la cocotte et mettez-la au four durant 1 heure 30.

Portez la crème à ébullition avec le cube de bouillon, la muscade et la deuxième gousse d'ail pressée. Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches. Faites-les cuire dans la crème bouillante. Assaisonnez de poivre et sel, puis versez-les dans un plat à four. Saupoudrez de fromage râpé et passez au four pendant 25 minutes.



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*

La qualité naturelle de Duroc d'Olives



**EXTRA OLIJFOLIE
VAN EERSTE PERSING**
**HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA**

PORTUGAL ORIGINE PORTUGAL

Duroc d'Olives place 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 haute qualité, pur et au goût tendre. L'huile d'olive Duroc d'Olives est uniquement disponible chez les meilleurs bouchers.



Duroc d'Olives est un label de qualité belge dédié à une viande de porc savoureuse, tendre et juteuse.

La saveur culinaire de notre produit fini est un objectif important pour notre société. Mais il y a plus que cela. Par le biais de notre processus spécifique dédié au produit, nous tenons en haute estime la garantie de la sécurité alimentaire, un bien-être animal optimal et le respect strict des normes environnementales en vigueur.

BIEN-ÊTRE ANIMAL

Duroc d'Olives est un label de qualité. C'est pourquoi, nous attachons une grande importance au bien-être des animaux. Le principe est simple : pour garantir une viande de qualité supérieure, il est essentiel en premier lieu de soigner et de traiter correctement les animaux. C'est pourquoi nous attachons une énorme importance à un bon hébergement, une alimentation saine, des traitements respectueux, un transport respectueux de l'animal et un procédé d'abattage réfléchi.

Les porcs Duroc d'Olives vivent dans des porcheries correctement entretenues et ventilées. Nous veillons à garantir un

espace suffisant et une lumière du jour naturelle pour nos animaux. Cet hébergement conditionné nous permet de travailler dans les conditions d'hygiène les plus strictes et de réduire au minimum le nombre de maladies.

Dans les porcheries, nous prévoyons des jouets ou du 'matériel d'enrichissement'. Ces jouets permettent de stimuler les porcs et de leur donner une distraction, et ainsi de bannir l'ennui et l'énervement.





www.durocdolives.eu