



Livre de recettes

DELICIOUS DUROC DOGS

NE DITES PAS « HOT-DOG » À UN SAVOUREUX « DELICIOUS DUROC DOG »

Une saucisse, un petit pain, un trait de ketchup ou de moutarde et — pour la version améliorée — des oignons ou de la choucroute... et voilà, votre hot-dog fin prêt. Naturellement, sa qualité dépendra de celle de ses ingrédients, à commencer par le plus important : la viande. Heureusement, chez Duroc d'Olives, c'est un sujet que nous maîtrisons. Et lorsque nous confions à notre chef Tom la mission de trouver douze nouvelles recettes originales, délicieuses et faciles à préparer, alors, les amateurs de hot-dog seront gâtés ! Une excellente occasion, d'ailleurs, de découvrir les différentes saucisses de notre gamme. Une chose est sûre : ce livre vous mettra l'eau à la bouche et ses recettes originales raviront vos convives.

Beaucoup de plaisir culinaire et de succès avec les Delicious Duroc Dog!

DELICIOUS DUROC DOGS



MEXICAN / p6



CHEESY BACON / p8



CHICAGO / p18



SPETSOFAI / p20



RICARD / p10



GREECE / p12



SPECIAL / p22



SMOKEY / p24



PUGLIA / p14



CAVIAR / p16



PANKO CORN DOG / p26



PAËLLA / p28

MEXICAN

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 saucisses Duroc d'Olives nature

4 pains à hot-dog

2 avocats

1 botte de coriandre

1 citron vert

1 piment

4 tomates

1 oignon rouge

1 botte de persil

1 jeune oignon

Huile d'olive Duroc d'Olives

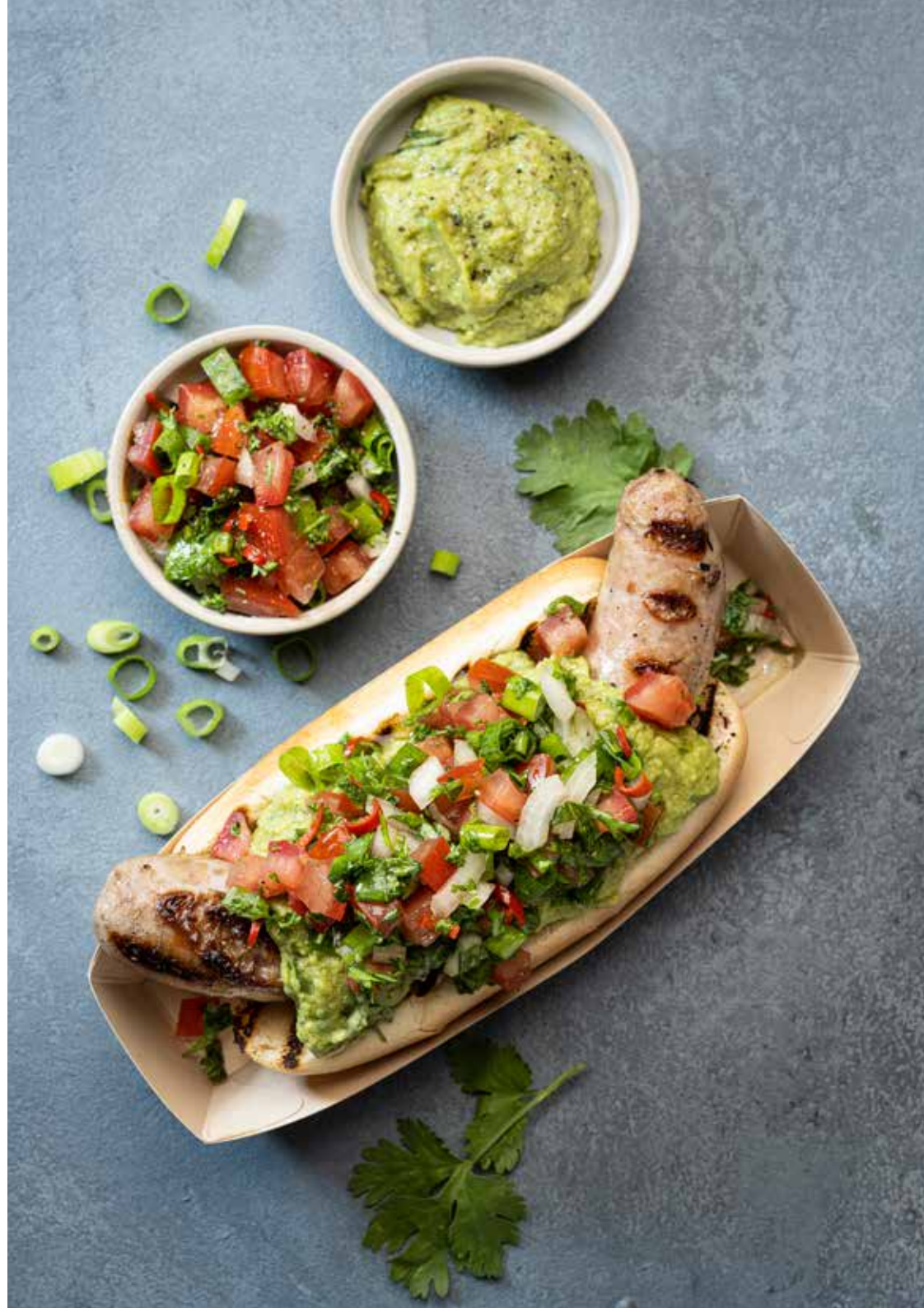
Sel et poivre

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Épluchez les avocats, enlevez le noyau et placez la chair dans un bol. Ajoutez la coriandre râpée, le citron vert pressé et un généreux filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Éliminez les graines du piment et hachez-le très finement. Retirez les pépins de la tomate et coupez la chair en dés. Préparez la salsa : hachez l'oignon rouge, le persil et l'oignon de printemps ; ajoutez les tomates et le piment ; assaisonnez avec beaucoup d'huile d'olive, du poivre et du sel. Chauffez la poêle à griller : faites griller les saucisses 2 minutes de chaque côté et laissez cuire pendant 8 minutes. Enduisez d'huile les pains à hot-dogs et toastez l'intérieur pour qu'ils soient bien croustillants. Garnissez le pain avec la saucisse, nappez de guacamole, puis de salsa de tomates et terminez avec la coriandre fraîche.



Saucisse nature



CHEESY BACON

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 saucisses nature Duroc d'Olives
4 petits pains panini italiens
8 tranches de lard fumé Duroc d'Olives
4 oignons
200 g de cheddar râpé
1 botte de persil
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
1 c. à soupe de beurre
Huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Préchauffez la poêle à griller et grillez les saucisses pendant 2 minutes de chaque côté. Épluchez les oignons et caramélisez-les à feu très doux dans un peu de beurre et d'huile d'olive. Remuez régulièrement. Déglacez au vinaigre balsamique jusqu'à évaporation complète. Ajoutez le persil haché. Enroulez le bacon autour des saucisses et grillez-les dans la poêle pendant 8 minutes. Disposez les saucisses dans les paninis, saupoudrez-les de fromage. Faites fondre le fromage dans le four chaud pendant encore 1 minute. Terminez avec les oignons caramélisés.



Saucisse nature



RICARD

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 saucisses Duroc d'Olives au fenouil
4 longs pistolets bruns
1 filet de Ricard
2 fenouils
1 bouquet d'aneth
2 c. à soupe de crème aigre
2 c. à soupe de mayonnaise
2 c. à soupe de moutarde
Huile d'olive Duroc d'Olives
poivre et sel



Saucisse au fenouil

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Préchauffez la poêle à griller et grillez les saucisses 2 minutes de chaque côté. Déglacez avec un filet de Ricard et faites cuire pendant 8 minutes. Enduisez d'huile l'intérieur des pistolets et toastez-les pour qu'ils soient croustillants. À l'aide d'une mandoline, émincez finement le fenouil. Assaisonnez d'huile d'olive, de poivre et de sel. Mélangez la mayonnaise et la moutarde à la crème aigre. Ajoutez l'aneth haché. Salez et poivrez. Disposez les saucisses dans les pistolets. Garnissez d'une généreuse portion de fenouil émincé. Nappez de sauce à l'aneth et saupoudrez de pignons de pin hachés. Finissez avec de l'aneth frais.



GREECE

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 saucisses Duroc d'Olives au fenouil

4 pains grecs à gyros

1 poivron vert

2 tomates

10 olives vertes

1 oignon rouge

½ concombre

1 laitue romaine

1 bouquet d'aneth

feuilles de menthe

100 g de fromage feta

100 g de mayonnaise

1 c. à café d'origan séché

Huile d'olive Duroc d'Olives

Poivre et sel

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Préchauffez la poêle à griller, grillez les saucisses 2 minutes de chaque côté et mettez-les au four pendant 8 minutes. Enduisez d'huile l'intérieur des pains à gyros et toastez-les. Pliez-les en deux comme un taco tant qu'ils sont encore chauds. Coupez les poivrons, les olives, les tomates et le concombre en brunoise. Assaisonnez d'huile d'olive, de poivre, de sel et d'aneth. Hachez la laitue romaine et ajoutez-y la menthe hachée. Coupez un demi-oignon rouge en rondelles. Mélangez la feta et la mayonnaise, ajoutez l'origan. Salez et poivrez. Disposez la saucisse dans le pain gyros, ajoutez la laitue romaine et nappez de mayonnaise à la feta. Saupoudrez le mélange de brunoise de légumes et finissez avec quelques rondelles d'oignon et de l'aneth frais.



Worst met venkel



PUGLIA

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 saucisses Duroc d'Olives aux olives
4 pains ciabatta
4 c. à soupe de pesto au basilic
4 mini burratas
4 tomates
2 échalotes
1 botte de basilic
Huile d'olive Duroc d'Olives
Sel et poivre



Saucisse aux olives

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Préchauffez la poêle à griller, grillez les saucisses 2 minutes de chaque côté et mettez-les au four pendant 8 minutes. Enduisez d'huile l'intérieur des ciabattas et toastez-les. Enduisez chaque moitié de pain de pesto, placez-y une demi-burrata et laissez fondre brièvement au four. Coupez les tomates en dés et ajoutez l'échalote et le basilic hachés. Assaisonnez d'huile d'olive, de poivre et de sel. Disposez la saucisse sur les ciabattas, nappez avec le mélange de tomates et ajoutez un filet d'huile. Finissez avec quelques feuilles de basilic.



CAVIAR

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 saucisses Duroc d'Olives aux olives
4 pains à hot-dog
2 aubergines
100 g de tomates séchées au soleil
1 c. à soupe de câpres
1 c. à soupe d'anchois
1 pincée de piment séché
½ botte de basilic
½ botte de persil
½ bouquet d'origan frais
Huile d'olive Duroc d'Olives
sel et poivre



Saucisse aux olives

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Préchauffez la poêle à griller. Coupez les aubergines en deux, taillez-les en croix et nappez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez. Mettez-les au four pendant 30 minutes. Retirez la chair et mélangez-la avec le basilic, le persil et l'origan. Faites revenir l'ail écrasé dans de l'huile d'olive. Ajoutez les câpres, les anchois, les tomates séchées et le piment séché. Laissez réduire et ajoutez le tout au caviar d'aubergine. Grillez les saucisses pendant 2 minutes de chaque côté et mettez-les au four pendant 8 minutes. Enduisez d'huile l'intérieur des pains à hot-dog et toastez-les pour qu'ils soient croustillants. Disposez la saucisse sur le pain et nappez de caviar d'aubergine. Finissez avec un peu de basilic ou d'origan frais.



CHICAGO

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 saucisses Duroc d'Olives piquante
4 pains à hot-dog (avec graines de pavot)
2 cornichons
1 oignon blanc doux
4 c. à soupe de sauce pickles
8 jalapeños verts
4 c. à soupe de relish verte
2 tomates
Moutarde
Ketchup
Sel de céleri



Saucisse piquante

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Préchauffez le gril. Grillez les saucisses 2 minutes de chaque côté et mettez-les au four pendant 8 minutes. Coupez les cornichons en lanières, les tomates en rondelles et l'oignon en dés. Assaisonnez l'intérieur des pains à hot-dog avec du sel de céleri. Disposez les tranches de tomates sur chaque pain, puis la saucisse, les lanières de cornichon et les jalapeños. Ajoutez un peu de relish et de sauce pickles et saupoudrez de dés d'oignon. Finissez avec un trait de moutarde et de ketchup.



SPETSOFAI

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 saucisses Duroc d'Olives piquante

4 pains pita

2 oignons

2 gousses d'ail

2 poivrons rouges

750 g de tomates cerises.

1 c. à café de flocons de piment

1 bouquet de persil plat

Huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Coupez les saucisses en rondelles de 3 cm.

Faites-les revenir dans l'huile d'olive et retirez-les de la poêle quand elles sont dorées.

Faites revenir l'oignon haché, le poivron coupé en dés et l'ail écrasé dans la poêle. Laissez mijoter. Ajoutez les flocons de piment, les tomates cerises et les rondelles de saucisses.

Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes pour compléter la cuisson des saucisses. Retirez le couvercle et laissez épaissir pendant 2 minutes à feu vif. Ajoutez le persil haché et salez. Ouvrez les petits pains pita et déposez-y le spetsofai à la cuillère.

Terminez avec le persil haché.



Saucisse piquante



SPECIAL

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 boudins blancs Duroc d'Olives

4 pains à hot-dog

2 échalotes

8 c. à soupe de mayonnaise

8 c. à soupe de ketchup

100 g d'oignons frits

1 bouquet de ciboulette

Poivre et sel

PRÉPARATION :

Préchauffez la friteuse à 170°. Coupez les boudins blancs dans le sens de la longueur et de la largeur, mais sans les traverser complètement. Faites-les frire pendant 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant. Hachez finement l'échalote et mélangez-la à la mayonnaise. Ajoutez une dose généreuse de poivre moulu. Placez les boudins blancs dans les pains à hot-dog ouverts et ajoutez un trait de mayonnaise à l'échalote et de ketchup en quantités égales. Saupoudrez d'oignons frits et finissez avec la ciboulette hachée.



Boudin blanc



SMOKEY

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 boudins blancs Duroc d'Olives
4 pains à hot-dog
6 c. à soupe de miel
6 c. à soupe de moutarde de Dijon
200 g de chou rouge en pot
4 pommes à l'étuvée
1 orange
4 c. à soupe de noisettes hachées cuites au four (10 minutes à 180°)
Poivre et sel
Beurre
1 botte de cresson



Boudin blanc

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Préchauffez le gril. Coupez les boudins blancs en morceaux de 3 cm. Faites griller des deux côtés, salez et poivrez. Mettez-les au four et laissez cuire pendant 4 minutes. Faites une vinaigrette en mélangeant le miel et la moutarde. Coupez les pommes en brunoise et faites-les revenir dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez le zeste d'orange et le jus. Réduisez complètement à feu vif en remuant. Disposez les boudins blancs dans les pains à hot-dog. Nappez d'une cuillerée de chou rouge et de compote de pommes. Ajoutez un filet de vinaigrette au miel et à la moutarde. Saupoudrez de noisettes et finissez avec le cresson.



PANKO CORN DOG

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 saucisses au parmesan, à l'ail et au persil
fenouil ou aux olives noires
140 g de maïzena
180 g de farine
10 g de levure
5 g de sel
30 g de sucre
1 œuf
30 g d'huile d'olive Duroc d'Olives
3 dl de lait battu
500 g de chapelure panko
2 oignons de printemps
Sauce barbecue
Graines de sésame
Sel et poivre
5 litres d'huile pour friture
4 pics à brochettes



Saucisse au parmesan,
à l'ail et au persil

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Préchauffez la poêle à griller, grillez les saucisses 2 minutes de chaque côté et laissez cuire pendant 8 minutes. Mélangez bien la maïzena, la farine, la levure, le sel et le sucre. Mélangez l'œuf, l'huile et le lait battu. Ajoutez à la farine en mélangeant bien. La pâte doit être assez épaisse pour coller à la saucisse (si la texture est trop épaisse, ajoutez un peu de lait). Mettez l'huile à chauffer dans une casserole (175°). Versez la pâte dans un verre haut et étroit. Piquez les saucisses en brochettes dans le sens de la longueur. Trempez les saucisses dans la pâte, puis roulez-les dans le panko et placez-les dans l'huile chaude. À l'aide d'une pince, plongez les saucisses dans la friture en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient uniformément dorées. Salez, nappez de sauce barbecue et saupoudrez les saucisses de graines de sésame et d'oignon haché.



PAËLLA

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 saucisses au chorizo et safran
2 baguettes espagnoles Gallega
2 oignons rouges
1 gousse d'ail
1 fenouil
1 poivron rouge
1 citron vert
1 botte de persil plat
1 dl de vin blanc
2 dl de tomate passata
10 mg de safran en poudre
Huile d'olive Duroc d'Olives



Saucisse au chorizo et safran

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Préchauffez la poêle à griller et grillez les saucisses pendant 2 minutes de chaque côté. Coupez l'oignon, l'ail, le fenouil et le poivron en brunoise. Faites-les cuire doucement dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez la poudre de safran. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire complètement. Ajoutez la passata de tomates et laissez cuire à feu doux (les légumes doivent avoir la texture du riz de la paëlla). Incorporez le persil plat haché. Ajoutez le jus du citron vert, salez et poivrez. Cuisez les saucisses pendant encore 8 minutes. Enduisez l'intérieur des pains Gallega d'huile d'olive et faites-les griller jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Disposez les saucisses sur les pains et couvrez avec les légumes de la paëlla. Finissez avec un peu de persil plat.





DUROC D'OLIVES EST UN LABEL DE QUALITÉ BELGE DE VIANDE DE PORC, DÉLICIEUSE, TENDRE ET SAVOUREUSE.

Notre premier objectif est de délivrer un produit qui offre le plus grand plaisir culinaire. À travers notre processus de fabrication, nous voulons aussi garantir la sécurité alimentaire, le bien-être des animaux et le strict respect des normes environnementales.



DUROC D'OLIVES REÇOIT LE LABEL DE QUALITÉ "BIEN DE CHEZ NOUS" !

Pour conclure ce livre de recettes, nous reprenons une information de la presse télévisée et de la presse écrite: en août, Duroc d'Olives a été sélectionné parmi les ambassadeurs de "Bien de chez nous". Nous avons obtenu ce label de qualité parce que nous favorisons les produits locaux. Nous sommes fiers de cette reconnaissance que nous voulons partager avec vous. Parce qu'en achetant du porc Duroc d'Olives, vous contribuez, vous aussi, à préserver la chaîne alimentaire !



BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

Les porcs de Duroc d'Olives ne vivent pas à l'extérieur, dans des prés, mais dans des porcheries parfaitement entretenues et ventilées. Grâce à ce logement préservé, nous pouvons travailler de manière très hygiénique et réduire, voire prévenir, les maladies respiratoires. Dans les porcheries les plus récentes, l'élevage à l'intérieur permet également d'éliminer l'ammoniac et d'autres odeurs désagréables de l'air ambiant. De cette façon, nous gardons des relations cordiales avec nos voisins. En absorbant l'ammoniac et en évitant les dépôts d'azote, nous ne causons aucun dommage aux zones naturelles avoisinantes. Dans la porcherie, nous ramassons les déjections des animaux et nous les collectons dans des cuves de stockage. Elles sont utilisées au printemps comme engrais animal pour nos cultures agricoles grâce à une fertilisation de précision. L'idée de cette agriculture circulaire est très importante pour nous qui visons une durabilité optimale.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Nous ne pouvons garantir une viande de porc savoureuse et délicate que si nous traitons également les animaux avec soin et qualité ! Nous nourrissons nos animaux exclusivement avec des grains purs et naturels (issus de notre propre production) et avec de l'huile d'olive de haute qualité comme source de graisse. Nous ne leur donnons donc pas de flux résiduels provenant de l'industrie alimentaire.





www.durocdolives.com