



Viande hachée

Spécial





DUROC D'OLIVES, C'EST BIEN HACHÉE

Vous pouvez vraiment aller dans toutes les directions avec de la viande hachée. La viande hachée est polyvalente, facile à préparer et toujours savoureuse. Envie de cuisiner avec de la viande hachée ? Ce dossier vous propose de délicieuses recettes. Expérimentez et fabriquez des « shot gun shells » avec du cheddar. Vous préférez vous en tenir aux préparations classiques ? On vous propose d'essayer les nids d'oiseaux au panko, sa sauce tomate et sa purée d'oignons et de poireaux. Quoi que vous fassiez, la viande hachée Duroc d'Olives offrira sans aucun doute un repas gustatif particulièrement délicieux dans votre assiette.

Vous trouverez de nombreuses autres recettes avec de la viande hachée ici sur notre page recette :

www.durocdolives.com/fr/recettes/

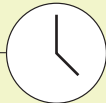
Boulettes de viande à la sauce cacahuètes et son sauté de riz, pousses de soja, pois mange-tout et pak choï

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

800 grammes de viande hachée Duroc
d'Olives
1 œuf
2 œufs brouillés
2 échalotes
1 gousse d'ail
600 grammes de sauce cacahuètes
Noisettes concassées et torréfiées
200 grammes de pois gourmands
200 grammes de riz cuit
200 grammes de germes de soja
2 pak choï
4 cuillères à soupe de sauce soja
Poivre et sel
1 litre de bouillon de porc frais Duroc
d'Olives
Huile d'olive Duroc d'Olives
1 botte de basilic thaï

PRÉPARATION :

Portez le bouillon à ébullition. Hachez l'échalote et l'ail et mélangez avec la viande hachée et l'œuf cru. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Roulez les boulettes et faites-les cuire dans le bouillon. Faites fondre un peu d'huile dans le wok et faites revenir le riz cuit, les germes de soja, les tranches de pak choï et les œufs brouillés à feu vif. Éteignez le feu et déglacez avec la sauce soja. Assaisonnez de poivre et d'un peu de sel. Faites bouillir les pois gourmands dans de l'eau salée. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle et faites revenir les boulettes cuites jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Disposez un peu de sauce cacahuètes dans l'assiette. Mettez les boulettes dessus, quelques pois mange-tout entre les deux et saupoudrez de noisettes concassées. Servez avec le riz et les germes de soja. Terminez avec du basilic thaï.



30 min.



Tomates farcies à la viande hachée, riz pilaf aux poivrons

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

600 grammes de viande
hachée Duroc d'Olives
1 œuf
4 tomates cœur de bœuf
2 oignons
Quelques gousses d'ail
2 cuillères à soupe de thym séché
2 tasses de riz longs grains
4 tasses d'eau
1 poivron rouge, vert et jaune
Romarin frais
Quelques échalotes
Huile d'olive Duroc d'Olives
25 grammes de beurre
Poivre et sel

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°. Mélangez la viande hachée avec l'ail haché, l'oignon, l'œuf et le thym. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Coupez le haut de la tomate et videz l'intérieur. Râpez la pulpe des tomates et ajoutez environ 2 cuillères à soupe de pulpe à la viande hachée. Garnissez-en les tomates cœur de bœuf. Remettez les chapeaux et placez-les dans un plat allant au four. Arrosez d'un peu d'huile d'olives et de romarin frais, quelques gousses d'ail et quelques échalotes. Cuisez au four pendant 25 minutes. Faites mijoter les 2 tasses de riz dans un peu d'huile et déglacez avec les 4 tasses d'eau. Placez du papier sulfurisé sur le riz et laissez toute l'humidité s'évaporer lentement sous un couvercle à feu très doux. Éteignez le feu et laissez encore 5 minutes pour évacuer la vapeur sans le papier sulfurisé et sans le couvercle. Coupez la brunoise de poivrons et faites revenir dans un peu d'huile. Incorporez le riz et assaisonnez avec du sel et du poivre. Versez le riz dans un ramequin et placez-le à l'envers sur une assiette. Tirez lentement le ramequin vers le haut pour que le riz garde cette forme dans l'assiette. Disposez la tomate et terminez avec un peu d'ail rôti, d'échalotes et de romarin. Versez dessus l'huile et le jus de tomate du plat allant au four.



40 min.



Pain de viande aux chicons et lardons, sauté de pommes de terre, champignons, airelles, persil, cébette et échalote

INGRÉDIENTS (4 pers.) : **PRÉPARATION :**

*1 kg de viande hachée
Duroc d'Olives
2 oignons
Quelques gousses d'ail
2 œufs
Thym séché
Thym frais
Huile d'olive Duroc d'Olives
4 chicons
12 tranches de bacon
2 grosses pommes de terre
200 grammes de champignons
de Paris
200 grammes de shiitakes
100 grammes d'airelles fraîches
50 grammes de sucre
4 oignons nouveaux (cébette)
100 grammes de haricots
4 échalotes
1/2 botte de persil
50 grammes de beurre
Poivre et sel*

Préchauffez le four à 180°. Coupez les chicons en deux et placez-les avec l'intérieur vers le haut. Assaisonnez avec du sel et du poivre, un peu de beurre fondu et un peu d'huile. Mettez au four pendant 20 minutes. Retirez les chicons et recouvrez-les d'un papier aluminium afin qu'ils puissent continuer à cuire à la vapeur. Laissez les airelles fraîches mijoter lentement avec le sucre jusqu'à ce qu'elles soient complètement dissoutes. Mélangez la viande hachée avec l'oignon haché, l'ail, les œufs et le thym séché. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Roulez-la en un long pain de viande. Retirez les chicons et disposez-les de gauche à droite sur toute la longueur de la roulade. Dans l'autre sens, roulez les tranches de bacon autour du pain de viande. Placez dans un plat allant au four et recouvrez d'un peu d'huile, d'ail et de thym frais. Mettez-le au four pendant 40 minutes. Toutes les 10 minutes, arrosez le pain de viande avec l'huile du plat allant au four. Retirez et laissez reposer sous une feuille d'aluminium pendant encore 15 minutes. Coupez les pommes de terre en cubes et faites-les cuire dans de l'eau salée. Pendant ce temps, coupez l'échalote, les haricots, les shiitakes et les champignons en morceaux égaux. Hachez le persil. Faites fondre du beurre dans la poêle, faites revenir les cubes de pommes de terre jusqu'à ce qu'ils soient dorés et ajoutez également tous les autres ingrédients. Cuire à feu vif pendant 5 minutes, puis ajoutez les airelles. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Terminez avec le persil. Disposez quelques sautés de légumes sur l'assiette. Coupez une belle tranche de pain de viande et servez-la sur le sauté de légumes, versez dessus une partie de la sauce du plat allant au four.



60 min.



Nids d'oiseaux sautés au panko avec sauce tomate, purée d'oignons et poireaux

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

800 grammes de viande hachée
Duroc d'Olives
2 œufs
8 œufs de caille
6 jaunes d'œufs
1/2 botte de persil
500 grammes de panko
100 grammes de farine
1 échalote
1 litre de passata de tomates
1 gousse d'ail
4 feuilles de basilic
4 poireaux
4 grosses pommes de terre
100 grammes de beurre
1 dl de lait
Poivre et sel
Pourpier ou basilic

PRÉPARATION :

Mélangez la viande hachée avec l'échalote, les œufs et le persil haché. Assaisonnez de sel et de poivre et disposez par 100 grammes sur un morceau de film plastique. Faites bouillir les œufs de caille dans de l'eau bouillante pendant 2,5 minutes. Plongez-les dans de l'eau glacée et égalez-les. Disposez 1 œuf sur la viande hachée, et façonnez-la en une belle boule ronde. Enrobez les successivement de farine, de jaunes et de panko. Laissez-les reposer quelques instants à température ambiante. Faites chauffer la friteuse à 180°. Faites revenir une gousse d'ail dans un peu d'huile et ajoutez la passata de tomates, ainsi que le basilic. Laissez mijoter 15 minutes. Mixez-les finement au blender. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient cuites, et pendant ce temps faites mijoter les poireaux émincés dans la moitié du beurre. Écrasez les pommes de terre et ajoutez les poireaux, le lait et le reste du beurre. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Faites cuire les nids d'oiseaux pendant 6 minutes à 180°. Dressez un peu de sauce et la purée de poireaux sur l'assiette. Coupez les nids d'oiseaux en deux et placez-les sur la purée. Garnissez d'un peu de pourpier ou de basilic.



45 min.



Brochette de 'Duroink balls' avec glaçage BBQ et pommes de terre grelots

INGRÉDIENTS (4 pers.):

4 brochettes
400 grammes de viande hachée
Duroc d'Olives
16 tranches de lard Duroc d'Olives
50 grammes de parmesan moulu
25 grammes de chapelure
1 œuf
1/4 botte de persil
Ketchup barbecue
8 mini pommes de terre
1 gros oignon
Poivre et sel
Huile d'olive Duroc d'Olives
50 grammes de beurre

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 170°. Faites bouillir les pommes de terre grelots dans de l'eau salée pendant 4 minutes. Égouttez et rincez sous l'eau froide. Coupez l'oignon en quartiers, en laissant la base du dessous pour que les quartiers restent bien ensemble. Faites-les revenir brièvement dans un peu d'huile. Sortez-les, mettez-les de côté, et faites revenir également les pommes de terre grelots précuites dans cette huile. Mettez également de côté. Mélangez la viande hachée avec le parmesan, la chapelure, l'œuf et le persil. Faites-en 16 boulettes. Roulez ces boulettes dans une tranche de bacon. Faites chauffer un peu de beurre dans une poêle et faites dorer brièvement les boulettes de tous les côtés. Laissez refroidir. Maintenant, prenez les brochettes et placez-les dans cet ordre : boulette, la pomme de terre grelot, boulette, oignon, boulette, la pomme de terre grelot, boulette. Nappez de ketchup BBQ et mettez au four 8 minutes. Retirez-les, tartinez à nouveau avec le ketchup et servez avec un peu de sauce BBQ supplémentaire de votre choix.



25 min.



Shot gun shells au cheddar

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

1 kg de viande hachée Duroc d'Olives
40 fines tranches de lard
Duroc d'Olives
1 boîte de cannellonis secs
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe d'origan séché
100 grammes de mozzarella râpée
1 paquet de fromage cheddar
en tranches
400 grammes de sauce barbecue
100 grammes de miel d'acacia
50 grammes de sauce soja sucrée
Poivre et sel

PRÉPARATION :

Faites cette recette la veille.

Mélangez la viande hachée avec l'origan, la mozzarella et l'ail écrasé. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Remplissez les cannellonis secs avec le mélange de viande hachée. Enroulez le lard autour, 2 tranches par cannelloni. Pour le glaçage BBQ, mélangez la sauce BBQ avec le miel et la sauce soja sucrée. Badigeonnez-en les cannellonis et réservez au réfrigérateur pendant 1 nuit. L'humidité de la viande hachée et du bacon rendra les pâtes sèches légèrement molles.

Allumez votre barbecue. Faites griller les cannellonis au moins 10 minutes à feu doux et indirect afin qu'ils ne se décolorent pas trop. Tartinez régulièrement de glaçage BBQ. Hors du feu, roulez 1/4 de tranche de cheddar autour d'un côté des cannellonis. Remettez sur le gril, avec le couvercle, juste assez pour faire fondre le fromage. Servez avec un peu de sauce BBQ supplémentaire de votre choix.



1 nuit + 30 min.





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

