



BBOQ

Spécial



BBQ-SHARING AVEC DUROC D'OLIVES

Si, vous aussi, vous êtes amateur de foodsharing, et partager les plaisirs de la table, quoi de mieux qu'un bon barbecue ? Alors, voici de quoi vous inspirer ce printemps et cet été : de savoureuses recettes à combiner à votre guise, de délicieuses préparations de viandes et de légumes originaux, rehaussés de sauces sublimes ! Grâce au label de qualité Duroc d'Olives, vous savez que vous pouvez compter sur une viande de porc saine, succulente et extraordinairement gourmande, qui grésillera à merveille sur le grill de votre barbecue. Faites de cette saison une saison festive en barbecue !

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

www.durocdolives.com/fr/recettes/



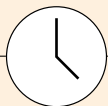
1. Jambon glacé au miel et à la moutarde

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

*1 pièce de 3 kg de jambon cru Duroc
d'Olives, sans peau, avec graisse
2 c à s de paprika en poudre
1/2 c à s de piment en poudre
1/2 c à s de poivre moulu
2 c à s de graines de fenouil moulues
1/2 c à s de sel
8 c à s de moutarde
8 c à s de miel liquide
1 c à s de vinaigre de pomme
1 c à s de sucre brun*

PRÉPARATION :

Préchauffez le barbecue à 150°. Dans la partie supérieure du jambon, faites des incisions transversales d'un demi-centimètre de profond dans la graisse. Mélangez le paprika avec le piment, le poivre, le sel et les graines de fenouil. Saupoudrez toutes les faces du jambon et frottez pour bien faire pénétrer l'assaisonnement. Ne placez pas le jambon directement au-dessus de la source de chaleur (braises ou gaz). Insérez le thermomètre de cuisson dans le jambon et faites-le cuire, couvercle fermé, pendant 2 à 3 heures, jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 65°. Mélangez la moutarde avec le miel, le vinaigre et le sucre. Enduisez le jambon de ce mélange toutes les 10 minutes, en refermant le couvercle à chaque fois, pour permettre à la sauce de joliment glacer. Répétez l'opération jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 73°.



200 min.



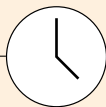
2. Joutes de porc braisées et fumées

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

1,5 kg de joutes de porc Duroc d'Olives
Huile d'olive Duroc d'Olives
4 c à s de sauce BBQ
2 c à s de moutarde
1 c à s de ketchup
poivre
sel

PRÉPARATION :

Préchauffez le barbecue à 100°. Effectuez une cuisson à chaleur indirecte : un côté de la grille pour cuire sur les braises ou le feu de gaz, l'autre côté pour fumer et braiser doucement la viande. Assaisonnez les joutes avec du sel, du poivre et un peu d'huile d'olive. Faites frire les joutes brièvement sur le feu. Glissez-les ensuite de l'autre côté du barbecue pour qu'elles ne soient plus au-dessus de la source de chaleur. Ajoutez un plateau de copeaux de bois pour fumer et braiser. Allumez les copeaux et fermez le couvercle du barbecue. Laissez les joutes cuire doucement pendant 90 minutes. Ouvrez et retirez le plateau de copeaux de bois, sortez les joutes et disposez-les dans un plat à four. Versez un filet d'huile d'olive sur les joutes et couvrez-les d'une feuille d'aluminium. Remettez au feu et fermez le couvercle. Laissez cuire encore 60 minutes. Mélangez la sauce barbecue avec la moutarde et le ketchup. Retirez le papier d'aluminium et versez le mélange dans le plat. Mélangez avec le jus du plat et frottez-en les joutes. Veillez à ce qu'elles soient enduites sur tout le pourtour. Remettez à cuire à couvert pendant 30 minutes.



190 min.



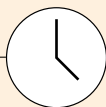
3. Côte à l'os au poivre

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 côtes à l'os Duroc d'Olives
poivre noir concassé (grossièrement
moulu)
huile d'olive Duroc d'Olives
sel

PRÉPARATION :

Préchauffez le barbecue à 180°. Arrosez la viande d'un peu d'huile d'olive et salez. Enduisez la côte à l'os de poivre concassé sur tout le pourtour. Faites cuire la viande sur le gril pendant 8 minutes, 4 minutes par côté, jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 63°. Laissez la viande reposer sur une grille sur le côté du barbecue pendant le même temps que le temps de cuisson.



20 min.



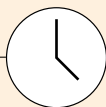
4. Ribs fingers laqués

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

1 kg de ribs fingers Duroc d'Olives
5 c à s de sauce soja
2 c à s de moutarde
2 c à s de marmelade de prunes
1 c à s de vinaigre de pomme
poivre
sel
Huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Préchauffez le barbecue à 130°. Assaisonnez les ribs fingers avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive. Disposez-les dans un plat allant au four et laissez cuire pendant 1h30 sur le BBQ, couvercle fermé. Pour le laquage, mélangez la sauce soja, la moutarde, la marmelade de prunes et le vinaigre. Augmentez la température du barbecue à 200°. Faire griller les ribs fingers pendant 2 à 3 minutes pour obtenir une croûte colorée. Remettez-les dans le plat. Versez le laquage et remuez délicatement. Fermez le couvercle et laissez la viande caraméliser pendant 5 minutes jusqu'à ce que la laque adhère aux ribs fingers.



120 min.



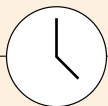
5. Porchetta croustillante

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

3 kg de lard de poitrine Duroc d'Olives
1 kg de gros sel
2 gousses d'ail
4 poignées d'herbes vertes fraîches
(thym, origan, persil, ciboulette, romarin, sauge)
1 c à s de tapenade d'olives vertes
Huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

La veille, disposez la poitrine de porc côté peau vers le haut et, à l'aide d'un couteau de cuisine, pratiquez des incisions légères sur toute la surface. Frottez la peau avec le gros sel jusqu'à ce qu'elle soit totalement recouverte. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer toute la nuit au réfrigérateur. Préchauffez le barbecue à 150°. Rincez le sel avec de l'eau et essuyez complètement le lard à l'aide d'une serviette. Mélangez l'ail écrasé avec les herbes fraîches, la tapenade d'olive et un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez. Placez le lard côté chair vers le haut et enduisez-le entièrement avec le mélange d'herbes. Enroulez le lard, côté peau vers l'extérieur, et attachez-le avec de la ficelle de cuisine. Ne placez pas cette porchetta directement au-dessus de la source de chaleur (braises ou gaz). Réglez le thermomètre de cuisson à 68° et insérez-le dans le rôti. Lorsque la température à cœur est atteinte, augmentez la température du barbecue à 200°. Placez la porchetta directement au-dessus de la source de chaleur et faites griller la peau pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Toutes les 2 minutes, tournez la pièce pour qu'elle soit croustillante sur tout le pourtour. Retirez la viande du feu et laissez-la reposer à découvert pendant 10 minutes. Coupez la porchetta avec un couteau à pain.



20 + 150 min.



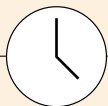
6. Boudin blanc pimenté aux champignons et au lard

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 boudins blancs Duroc d'Olives
Huile d'olive Duroc d'Olives
2 c à s de sauce harissa
16 champignons de Paris
200 g de lard Duroc d'Olives
poivre
sel

PRÉPARATION :

Préchauffez le barbecue à 180°. Découpez les boudins blancs en 4 morceaux égaux, placez-les dans un bol et mélangez avec la harissa et un peu d'huile d'olive. Dans une casserole, versez un peu d'huile d'olive, les champignons entiers et quelques cs d'eau, couvrez et laissez-les cuire à l'étouffée pendant 4 minutes. Coupez le lard en tranches épaisses de 0,5 cm d'épaisseur. Piquez successivement un morceau de boudin blanc, un champignon et un morceau de lard sur une brochette jusqu'à ce que vous ayez 4 morceaux de chaque ingrédient sur une brochette. Salez et poivrez. Faites griller pendant 5 minutes sur le barbecue. Retournez-les régulièrement pour que la harissa ne brûle pas.



30 min.



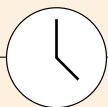
7. Brochette de spiringue

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

1 kg spiringue Duroc d'Olives
huile d'olive Duroc d'Olives
origan frais
thym frais
poivre
sel
1 c à s de paprika en poudre
quelques brins de romarin frais

PRÉPARATION :

Préchauffez le barbecue à 200°. Hachez finement l'origan et le thym. Mettez le paprika et les herbes dans un petit bol et ajoutez 5 cs d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une marinade fluide. Coupez le spiringue en lanières d'un demi-centimètre d'épaisseur et de 5 cm de long. Disposez environ 6 lanières l'une à la suite de l'autre et plantez une pique à brochette à chaque extrémité pour éviter que les lanières ne se replient sur elles-mêmes. Nouez les branches de romarin avec de la ficelle de cuisine pour former un pinceau. Faites griller les piques de spiringue pendant environ 6 minutes. Toutes les minutes, retournez-les et, à l'aide du pinceau de romarin, badigeonnez la viande avec la marinade. Vous pourrez ensuite laisser le romarin sur le grill pour fumer légèrement la viande.



30 min.



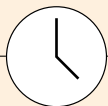
8. *Burnt ends de lard de poitrine*

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

2 kg de poitrine de porc Duroc d'Olives
6 c à s d'épices pour porc effiloché
8 c à s de sauce BBQ
4 c à s de beurre
4 c à s de sucre roux
4 c à s de sirop d'agave
poivre
copeaux de bois pour le fumage

PRÉPARATION :

Préchauffez le barbecue à 130°. Découpez la poitrine de porc en cubes de 4x4 cm. Saupoudrez le bacon avec le mélange d'épices et le poivre, mélangez bien. Prenez une grille de four adaptée à votre barbecue et placez-y les cubes de lard. Vous pourrez ainsi retirer le lard du feu en un seul mouvement. Allumez les copeaux de bois, placez la grille avec le bacon et faites cuire pendant 120 minutes à couvert. Mélangez le beurre fondu avec la cassonade et le sirop d'agave. Placez le lard dans un plat allant au four et incorporez le mélange de beurre. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez cuire à couvert pendant encore 60 minutes. Retirez les cubes de lard et transvasez-les dans un nouveau plat allant au four. Ajoutez la sauce barbecue et laissez caraméliser sur le barbecue à découvert pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la sauce adhère complètement à la viande.



200 min.



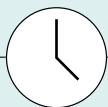
9. Cœurs de laitue 'Bravas' grillés

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 sucrines
1 poivron rouge
4 tomates
2 c à s de paprika doux
1/2 c à s de piment en poudre
2 gousses d'ail
1 oignon rouge
4 c à s de sauce à l'ail
1 bouquet de persil plat
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION :

Faites revenir les poivrons émincés, l'ail et l'oignon rouge dans l'huile d'olive. Après 5 minutes, ajoutez les tomates en tranches, le paprika et le piment. Laissez mijoter les légumes à feu doux pendant 15 minutes. Coupez les sucrines en deux dans le sens de la longueur et assaisonnez-les avec de l'huile, du poivre et du sel. Faites-les griller pendant 3 minutes sur la face intérieure. Retirez-les du feu et placez-les dans un plat. Couvrez-les d'une feuille d'aluminium. Retirez-les au bout de 10 minutes et disposez-les sur un plat, côté grillé vers le haut. Garnissez-les de sauce à l'ail obtenue en utilisant un vaporisateur. Répartissez un peu de sauce brava et terminez avec du persil haché et un peu de fleur de sel.



30 min.



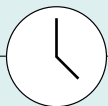
10. Salade César verte de courgettes grillées et basilic

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

2 courgettes
1 c à s d'origan séché
1 gousse d'ail
1 bouquet de basilic
quelques feuilles de menthe
1 bouquet d'origan frais
croûtons
vinaigrette César
bloc de parmesan
poivre
sel
huile d'olive Duroc d'Olives
éventuellement : pignons de pin grillés

PRÉPARATION :

Préchauffez le barbecue à 180°. Coupez les courgettes en tranches de 1/4 cm d'épaisseur. Assaisonnez-les avec de l'huile d'olive, du poivre, du sel, de l'ail écrasé et de l'origan séché. Faites-les griller pendant 2 minutes de chaque côté. Placez-les dans un plat et couvrez-les d'une feuille d'aluminium. Laissez-les étuver pendant 5 minutes, puis disposez-les dans un plat. Saupoudrez de croûtons, ajoutez la vinaigrette César et terminez par le parmesan, la menthe fraîche, l'origan, le basilic, le poivre fraîchement moulu et quelques gouttes d'huile d'olive. Parsemez éventuellement quelques pignons de pin hachés.



20 min.



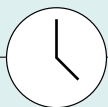
11. Baba ganoush, frisée et radis

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 aubergines
1 laitue fraîche
1 botte de radis
1 gousse d'ail
noisettes grillées hachées
parmesan moulu
1 bouquet de ciboulette

PRÉPARATION :

Préchauffez le barbecue à 180°. Coupez les aubergines en deux et, à l'aide d'un couteau, taillez des tranches d'un demi-centimètre de profondeur à l'intérieur. Assaisonnez avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Faites griller les aubergines pendant 5 minutes, partie intérieure vers le bas. Retournez-les et poursuivez la cuisson à couvert pendant 25 minutes, jusqu'à ce que la peau soit complètement noircie. Retirez-les de la grille, couvrez et faites cuire à l'étouffée sous une feuille d'aluminium pendant 10 minutes supplémentaires. Grattez la chair sur votre planche et hachez-la finement à l'aide d'un grand couteau. Assaisonnez avec du sel, du poivre, de l'ail écrasé et de l'huile d'olive. Versez le baba ganoush dans un bol et disposez la salade frisée sur le dessus. Garnissez de radis hachés, de parmesan, de ciboulette et de noisettes grillées.



45 min.



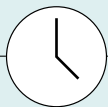
12. Tarte tatin de tomates

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 grosses tomates
1 feuille de pâte feuilletée
1 gousse d'ail
thym frais
1 c à s de thym séché
sucre
huile d'olive Duroc d'Olives
poivre
sel
sucre

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 200°. Étalez la feuille de pâte feuilletée sur la planche. Piquez des trous dans la pâte à l'aide d'une fourchette afin qu'elle ne gonfle pas pendant la cuisson. Coupez les tomates en deux et disposez-les chair vers le haut. Assaisonnez-les de sel, de poivre, de thym séché et de sucre. Versez un peu d'huile d'olive dans une poêle allant au four et placez-y les tomates, côté chair. Faites cuire pendant 10 minutes à feu moyen vif. Cela permettra aux tomates de perdre une grande partie de leur eau. Placez ensuite la feuille de pâte feuilletée sur le dessus et laissez cuire au four pendant 20 minutes jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit bien dorée. Laissez refroidir quelques instants, puis retournez la tarte Tatin sur une assiette ou un plat d'un seul geste. Saupoudrez le thym frais et ajoutez un peu d'huile d'olive et de fleur de sel, si nécessaire.



40 min.



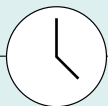
13. Houmous à l'ail et au piment avec poireaux frits

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

400 g de houmous
4 gousses d'ail écrasées
2 c à s de sauce chili
1 piment rouge frais
1 tige de poireau

PRÉPARATION :

Préchauffez la friteuse à 160°. Mélangez le houmous avec le piment haché et la sauce chili. Disposez le houmous dans un bol. Dans une petite casserole, plongez les gousses d'ail dans l'huile et laissez-les confire pendant 25 minutes à feu doux. Versez l'ail et l'huile sur le houmous. Coupez les poireaux en fine julienne et lavez-les à l'eau froide. Laissez-les égoutter pendant 5 minutes et essuyez-les soigneusement à l'aide d'une serviette. Faites dorer les poireaux dans la friteuse. Égouttez-les sur du papier absorbant et assaisonnez-les de gros sel. Saupoudrez-les sur le houmous.



25 min.



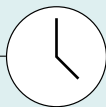
14. Oignons ou échalotes farcis

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

4 gros oignons ou échalotes
1 litre de bouillon de porc Duroc
d'Olives
4 tomates
2 gousses d'ail
100 g de viande hachée
100 g de chapelure
1 œuf
50 g de feta
1 bouquet d'aneth
poivre
sel

PRÉPARATION :

Préchauffez le barbecue à 180°. Portez le bouillon à ébullition. Épluchez les oignons. Coupez-les d'un côté jusqu'au cœur et détachez chaque couche séparément. Faites-les cuire pendant 5 minutes dans le bouillon légèrement frémissant. Égouttez les oignons et laissez-les reposer. Mélangez la viande hachée avec les tomates concassées, la chapelure, l'œuf, la feta et l'aneth. Salez et poivrez. Farcissez les couches d'oignons avec une boulette du mélange de viande et pétrissez pour qu'elles épousent la forme de l'oignon. Faites-les griller pendant 5 minutes sur le feu et 5 minutes sur le côté du barbecue.



25 min.



15. Tartare de gingembre et piment

INGRÉDIENTS (4 pers.):

12 c à s de sauce tartare
1 piment vert
1 c à s de gingembre frais
1 bouquet de ciboulette
1 échalote
1 gousse d'ail
poivre
sel

PRÉPARATION :

Hachez le piment, le gingembre, l'échalote et l'ail en petits morceaux. Hachez finement la ciboulette et incorporez le tout à la sauce tartare. Mélangez bien, salez et poivrez.

16. Mayonnaise au paprika

INGRÉDIENTS (4 pers.):

4 c à s de fromage Boursin à l'ail
4 c à s de mayonnaise
4 c à s de salsa de tomates piquante
1 c à s de ciboulette hachée
1 c à s d'oignon de printemps haché
paprika en poudre
poivre
sel

PRÉPARATION :

Mélangez bien les différents ingrédients, salez et poivrez.

17. Beurre d'ail aux herbes vertes

INGRÉDIENTS (4 pers.):

200 g de beurre doux
50 g d'herbes vertes au choix
poivre
sel
1 gousse d'ail

PRÉPARATION :

Hachez finement les herbes vertes. Écrasez l'ail avec un peu de sel et réduisez-le en pâte. Mélangez les herbes et l'ail au beurre doux, salez et poivrez. Laissez le beurre à l'ail reposer au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit à nouveau tartinable.

18. Aioli à l'estragon

INGRÉDIENTS (4 pers.):

12 c à s d'aioli
1 c à s de moutarde (éventuellement de la moutarde verte aux herbes)
1 bouquet d'estragon
1 c à s de parmesan moulu
poivre
sel

PRÉPARATION :

Mélangez bien les différents ingrédients, salez et poivrez.





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

