



**RECETTES DE
PORCELET**

de CHEF à CHEF

INTRODUCTION & REMERCIEMENTS

C réée il y a plus de 40 ans, la société PORKETTO by JB Viande développe des concepts rapprochant les gens à travers la convivialité autour de la broche, du barbecue et d'événements et de mets inoubliables. Il offre une viande unique et incomparable qui associe tendreté, jutosité, fondance à sa peau croustillante : **le PORCELET**.

Benoît Flahaut et **Stéphane Collet**, deux chefs talentueux (voir page 3/4), l'ont bien compris et ont accepté de nous confier quelques uns de leurs secrets à travers ce livret de recettes dédiés à ce produit gourmet revisité qui ornaient avec opulence les tables romaines et médiévales de nos aïeuls.

Un grand merci à ces deux chefs passionnés qui partagent les valeurs de la société Porketto et de ses équipes qui n'aspirent qu'à offrir aux utilisateurs l'opportunité de cuisiner et de consommer facilement la viande de Porcelet, pour rendre le repas "**CRUSTILLANT**" dans le respect du goût, de la naturalité et de l'équilibre alimentaire.

En espérant que ce fascicule vous soit une source d'inspiration pour vos prochaines créations,

CRISPY TIME !

Bon appétit !



Sommaire

Les chefs	p. 4
La rôtiroire	p. 6
Demi porcelet laqué au curry	p. 8
Caillette de porcelet	p. 10
Jambon au bouillon	p. 12
Tarte fine de saussice d'Arras	p. 14
Epaule de porcelet farcie aux herbes fraîches	p. 16
Cocotte de sauté de porcelet	p. 18
Jarrotin laqué à la verveine des Indes	p. 20
Le Porket'burger	p. 22
Double côte de porcelet	p. 24
Rillettes de porcelet	p. 26
Porcelet désossé fondant laqué au sirop d'érable	p. 28
Le steak de douillette façon cordon bleu	p. 30
Pressé de porcelet au foie gras	p. 32
Tranche de jambon au beurre de fenouil	p. 34
Croustillant de porcelet	p. 36
Porcelet laqué aigre doux	p. 38
Saussice d'Arras en brioche	p. 40
Club PORKETTO	p. 42
Championnat de France de BBQ	p. 43
Offre remise	p. 45
Référenciez gratuitement votre restaurant	p. 46
PORKETTO Mobile	p. 47



Benoit Flahault

● Super aties Tauri montis verticibus
qui ad solis ortum sublimius.
attolluntur, Cilicia spatiis porrigitur late
distentis dives bonis omnibus.

terra, eiusque lateri dextro adnexa
Isauria, pari sorte uberi palmite viget
et frugibus minutis.

Horum adventum praedocti speculatio bus fidis rectores militum tessera data sol
lemni armatos omnes celeri eduxere procurso et agiliter praeterito.

Calycadni fluminis ponte, cuius unda
rum magnitudo murorum.

adluit turres, inter speciem locavere
pugne andi. neque tame runsas oppo
nunt et forte.



Délégué des Hauts-de-France
de l'académie nationale de cuisine
Ambassadeur des Hauts-de-France
du championnat de France du dessert
Président du concours international
de cuisine l'assiette gourm'h'and
Formateur de cuisine au centre
de formation Don Bosco de Bailleul
Consultant et animateur culinaire
et indépendant

LES RECETTES PORKETTO



Stéphane Collet

● Superatise Tauri montis ver ticibus
qui ad solis ortum sublimius.
attolluntur, Cilicia spatiis porrigitur late
distentis dives bonis omnibus.

Terra, eiusque lateri dextro adnexa
Isauria, pari sorte uberi palmite viget
et frugibus minutis.

Horum adventum praedocti specula
tio bus fidis rectores militum tessera
data sol lemni ar matos omnes celeri
eduxere procurso et agiliter praete
rimni ar mto.

Calycadni fluminis ponte, cuius unda
rum magnitudo murorum.

adluit turres, inter speciem locavere
pugne andi. neque tame runsas oppo
nunt et forte.



Meilleur Ouvrier de France
Cuisine - Gastronomie 2019

qq lignes en + ?

LES RECETTES PORKETTO



**Faites le
Show !**

ROTISSOIRE *Quick Crispy*

CONCEPT TRAITEUR EVENEMENTIEL



**Votre 1/2 porcelet pré-cuit
rôti en 45 mn**



**à partir de
1499 €^{*} HT
livrée**

**Economisez
80 %
de temps
60 %
de gaz**

**Retour sur investissement avec
seulement 5 porcelets vendus
soit 250 convives.**



porketto® GRILL
Toutes les Saveurs du Porcelet



Contact
Laurence BERTHE
06 79 23 30 08

Demi porcelet

laqué au curry 1001 nuits, riz madras

PRÉPARATION
10 min

CUISSON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 30 PERSONNES

1 demi-porcelet

Riz madras :

150 g de raisins secs, 1 ananas, 2 écorces de cannelle,

600 g d'oignons, 1,5 kg de riz long, 300 g de beurre,

4 cubes bouillon de volaille, 2,25 l d'eau, 1/2 botte de persil plat, sel.

Laquage curry :

50 cl de jus d'ananas, 3 ou 4 cuillères à soupe de curry 1001 nuits (de chez thiercelin),

25 cl de vinaigre de cidre, 4 g de xanthane, sel, poivre.

● Nacrer le riz dans la moitié du beurre avec les oignons ciselés, mouiller avec 1 fois 1/2 le volume riz en eau froide. Ajouter le sel, l'écorce de cannelle et les cubes de bouillon de volaille, cuire à couvert une vingtaine de minutes. Blanchir les raisins sec quelques secondes.

● Ajouter le reste du beurre et laisser reposer le riz, égrener le riz avec une fourchette puis ajouter la brunoise

d'ananas, le persil plat ciselé, les raisins secs blanchis, vérifier l'assaisonnement et retirer l'écorce de cannelle.

● Pour le laquage mélanger tous les ingrédients cuire jusqu' à consistance sirupeuse.

● Rôtir le demi porcelet puis le laqué la dernière demi-heure afin de garder toute les saveurs et la couleur du curry.

30
PERSONNES



Caillette de porcelet

Petits pois carotte

PRÉPARATION
10 min

CUISON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

800 g de steak de porcelet,

*500 g de pousse d'épinard, 1 gousse d'ail, 50 g d'échalotes, 30 g de saindoux,
1 branche de thym, 300 g de crêpine, 800 g de jus de cochon lié.*

Accompagnement :

*1 kg de petits pois, 100 g de beurre, 100 g de crème liquide 35%,
200 g de carottes, pousse de petits pois,
zestes de citrons séchés, sel fin, poivre moulin.*

● Faire suer au saindoux l'ail haché et l'échalote ciselée.

Ajouter les burgers de porcelet.

Ecraser à l'aide d'une fourchette.

Ajouter les épinards. Assaisonner:

Réaliser des demies-sphères de farce en crêpine. Les disposer dans un plat et mouiller de jus de cochon. Ajouter une branche de thym et placer le plat au four (170° C, pendant 20 min).

Arroser régulièrement pour glacer les caillettes.

Après cuisson filtrer la sauce, la

réduire et glacer de nouveau les caillettes avant l'envoi.

Servir le reste du jus en sauceière.

● Petits pois : Cuire les petits pois à l'anglaise. Les mixer et les passer au tamis. Ajouter la crème chaude et le beurre. Rectifier l'assaisonnement.

● Carottes : Eplucher et tailler les carottes. Glacer les carottes.

● Disposer harmonieusement.

8
PERSONNES



Jambon au bouillon

croustillant haute température, ail en chemise

PRÉPARATION
10 min

CUISON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

1 Jambon semi - désossé cru

*2 carottes, 2 oignons, 1 brin de thym, 2 feuilles de Laurier, 1 branche de romarin,
4 clous de girofle, 6 baies de genièvre, poivre grains, gros sel, fleur de sel.*

Ail en chemise : 2 têtes d'ail et 15 cl d'huile d'olives.

- Laver et tailler les carottes en mirepoix (cube de 1 cm à 1,5 cm de côté), laver et couper en deux les oignons, les brûler légèrement puis les clouter. Réaliser le bouquet garni.
- Ajouter la garniture aromatique (oignons, carotte, bouquet garni, et les aromates), cuire à feu doux environ 1h30 (cuisson à cœur 64° C).
- Après cuisson arroser le d'huile de riz froide puis la fleur de sel et le rôti 20 minutes à 220° C. avant l'envoi arroser le fréquemment avec de l'huile de riz très chaude (250° C) afin d'avoir une peau très croustillante.
- Laver et sécher les gousses d'ail, disposer les dans un plat et arroser les d'huile d'olive, cuire 20 minutes à 180 ° C.
- Démarrer le jambon dans l'eau froide avec le gros sel puis l'amener à ébullition, écumer régulièrement.
- Servir de suite avec les gousses d'ail en chemise.



L'ASTUCE DU CHEF

L'huile de riz possède un atout important car son point de fumée est très élevée : 254° C, elle permet au jambon un croustillant incroyable tout en gardant ses atouts gustatifs.

8
PERSONNES





Tarte fine de saucisse d'Arras

Pommes en deux textures

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

1h30

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

4 saucisses d'Arras,

30 g de beurre, 600 g de feuilletage pur beurre.

Accompagnements :

200 g de bouillon de volaille, 400 g d'haricots lingots du nord cuits,

45 g de beurre, 500 g de pommes, 25 g de vinaigre de cidre, 1/2 botte de persil plat,

200 g de crème liquide 35%, 24 petits champignons de Paris, curcuma,

100 g de vinaigre de riz, 50 g d'eau, sel fin, poivre moulin.

● Sauter les saucisses et détailler des grosses rondelles. Cuire le feuilletage entre deux plaques et détailler des ronds de feuilletage.

● Purée de haricots : Réchauffer les haricots dans le bouillon de volaille. Egoutter (*en gardant le bouillon pour détendre la purée si besoin en fin de préparation*), mixer avec la crème chaude et le beurre. Rectifier l'assaisonnement.

Disposer un peu de purée sur chaque rond de feuilletage avant de disposer une rondelle de saucisse.

● Compote de pomme : Eplucher et tailler les pommes en brunoise.

Sauter les pommes au beurre déglacer au vinaigre de cidre. Mixer un quart des pommes et les remélanger l'ensemble. Disposer cette compote sur les rondelles de saucisse.

● Coulis d'herbes : Blanchir et refroidir le persil plat. Presser. Faire bouillir la crème assaisonnée, ajouter le persil et mixer. Filtrer et réserver en pipette.

● Champignons : Nettoyer les champignons et le cuire 1 min dans le vinaigre de riz frémissant additionner de curcuma. Laisser refroidir dans le jus de cuisson.



PERSONNES



Epaule de porcelet

farcie aux herbes fraîches, gingembre et ail

PRÉPARATION
10 min

CUISSON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

1,8 kg d'épaule de porcelet désossé (rôti d'épaule),

10 g de gingembre frais, 5 g d'ail, zeste de citron 1 citron, 1/4 d'une botte de cerfeuil, 1/4 d'une botte de coriandre, 1/4 d'une botte de persil plat, 1/8 d'une botte d'estragon, 20 g d'huile de tournesol, 20 g de beurre, sel fin, poivre moulin.

Sauce aigre douce : 40 g de sucre semoule, jus de citron 2 citrons, 800 g de jus de cochon lié, 20 g de beurre, sel fin, poivre moulin.

Compotée de poivron rouge : 1 poivron rouge, 1 oignon rouge, huile d'olive, sel fin, poivre.

Tomates rôties : 24 grappes de tomates cocktail, 20 g d'huile d'olive, 1 branche de thym.

Salade d'herbes : 1/4 d'une botte de coriandre, 1/4 d'une botte d'estragon, 1/4 d'une botte de cerfeuil, pousses d'herbes, pousses de salades, huile de noisettes, vinaigre de cidre, sel fin, poivre moulin.

- Passer l'ail, le gingembre et le citron à la Microplane. Hacher les herbes. Mélanger l'ensemble. Mettre à plat l'épaule et inciser légèrement la chair. Assaisonner. Disposer les herbes hachées sur la viande et la rouler. Ficeler. Saisir à l'huile de tournesol côté peau. Rôtir dans un four à 180° C, température à cœur 58° C et laisser tirer la viande.
- Sauce aigre douce : Réaliser un caramel et décuire au jus de citron. Réduire de moitié et mouiller au jus de cochon lié. Réduire de nouveau.

Filterr: Monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.

- Compotée de poivron rouge : Eplucher les poivrons, les émincer. Emincer les oignons rouges. Compoter l'ensemble à l'huile d'olive. Mixer et rectifier l'ensemble.
- Tomate rôtie : Rôtir à four chaud les tomates grappes cocktail.
- Salade d'herbes : Mélanger les différentes herbes et pousses. Assaisonner l'ensemble avant de servir.

8
PERSONNES



Cocotte de sauté de porcelet

et crevettes au thym citron vert en croûte de curry noir

PRÉPARATION
10 min

CUISON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Sauté de porcelet : 1,6 kg de sauté de porcelet,

16 crevettes non décortiquées, 20 cl de vin blanc, 4 branches de thym citron vert, 1 cuillère à soupe délayée dans un peu d'eau froide de fécule de pomme de terre.

Pâte feuilletée inversé au curry noir : détrempe : 400 g de farine, 250 g de crème, 5 g de sel, 2 cuillères à soupe de curry noir (thiercelin), beurre manié : 600 g de beurre, 200 g de farine.

Bouillon de crevette : carcasses des crevettes, 1 fenouil, 2 échalotes, 1 carotte, 70 g de concentré de tomates, 50 g de beurre, 2 litres d'eau.

- Réaliser la pâte feuilletée inversée en mettant le curry noir dans la détrempe. (on enferme la détrempe dans le beurre manié puis on réalise 6 tours).
- Ajouter le porcelet puis le thym citron vert et cuire à couvert environ 1h30 (la viande doit être mœlleuse en la piquant avec le couteau).
- Après cuisson déposer dans les cassolettes la viande et les crevettes puis lier la sauce à l'aide de la fécule de pomme de terre, rectifier l'assaisonnement et passer au chinois. Couler dans les cassolettes et faire refroidir.
- Luter les cassolettes de disque de pâte feuilletée au curry en collant bien les bords avec une dorure et cuire 20 minutes à 180° C. Lustrer au beurre clarifié à l'envoi.
- Colorer les morceaux de porcelet puis les retirer; ajouter la garniture aromatique et faire suer quelques minutes, déglacer au vin blanc en grattant bien les sucs de cuisson qui se trouvent au fond, mouiller au bouillon de crevettes.

8
PERSONNES



L'ASTUCE DU CHEF

Avant de mettre le disque de pâte feuilletée, la cassolette doit être froide. Idéale pour l'envoi en banquet ou en traiteur.

Jarrotin laqué

à la Verveine des Indes - Condiment d'ail noir

PRÉPARATION
10 min

CUISSON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

8 jarrotins précutés.

Sauce : 600 g de jus de cochon lié, verveine des Indes séchée, 20 g de beurre.

Laque : 60 g de gingembre, 200 g de sucre, 4 feuilles de verveine, 4 gousses d'ail, 400 g de vin rouge, 400 g de sauce soja salée, 2 zestes d'orange, 2 zestes de citron.

Betteraves rouges fumées : 300 g de betteraves rouges cuites, 20 g de beurre.

Carottes : 500 g de carottes, 100 g de beurre, sel fin, poivre moulin.

Pommes noisette : 400 g de pommes de terre charlotte, 50 g de beurre, 20 g d'huile de tournesol, 1 gousse d'ail, sel fin, poivre moulin, 1 branche de thym.

Finitions : micro végétaux, purée d'ail noir, poudre d'épinard.

- Inciser la couenne des jarrotins.
- Sauce : Faire bouillir le jus de cochon lié. Infuser la Verveine des Indes. Filtrer. Monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.
- Laque : Faire bouillir l'ensemble. Prélever 150 g et faire réduire, cela doit être sirupeux. Verser le reste sur les jarrotins et cuire au four chaud (160° C) pendant 20 minutes en arrosant régulièrement. À l'envoi, napper au pinceau les jarrotins de la réduction.
- Betterave rouge fumée : Passer les betteraves rouges cuites au four. Détailler de la forme voulue et les réchauffer doucement au beurre.
- Carotte : Réaliser des tonnelets de carotte. Les cuire. Avec le reste réaliser une purée de carotte. Garnir de purée les tonnelets.
- Pommes noisette : Eplucher et tailler des pommes noisette et les cuire.
- Disposer harmonieusement.

8
PERSONNES



Le porket'burger

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

1h30

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Le burger :

8 steaks douillette,

8 pains au sésame, 8 belles feuilles de salade, moutarde américaine,

8 tranches de cheddar, 2 oignons rouges, 2 tomates,

10 cl d'huile de riz ou d'olive.

Pickles de concombre :

1 concombre, 6 cl de vinaigre de cidre,

1 branche d'aneth, poivre en grain,

2 cuillères à soupe de sucre, 12,5 cl d'eau.

● Réaliser les pickles de concombre en versant le vinaigre, l'eau et le sucre bouillant sur les rondelles de concombre, ajouter l'aneth et couvrir. Réserver une nuit au frais.

● Sauter les steaks et les oignons rouges à la plancha ou à la poêle puis réaliser le montage avec les rondelles de tomate, le cheddar la salade et la moutarde.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

S'accompagne de pomme de terre frites.

“ Ce burger est très
rapide à réaliser
car la viande est déjà
cuite et assaisonnée. ”



Double côte de porcelet

Jus tranché à la sauge

PRÉPARATION
10 min

CUISON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

1,6 kg d'un carré de porcelet,

500 g de jus de cochon, 20 g d'huile de tournesol, 20 g de beurre, 1 gousse d'ail, 20 g d'oignons, 1/8 d'une botte de sauge, sel fin, poivre moulin, 1 branche de thym.

Asperges : 24 asperges, 20 g de beurre, sel fin, poivre moulin.

Aubergines : 8 mini aubergines, 20 g de beurre, sel fin, poivre moulin.

Finitions : 5 g de poudre d'olives noires, fleurs comestibles.

- Parer et habiller le carré.
Détailler des côtes double.
Assaisonner.
Saisir à l'huile de tournesol côté peau.
Rôtir dans un four à 180° C, température à cœur 58° C et laisser tirer la viande.
Suer une gousse d'ail, une branche de thym et 20 g d'oignon dans le gras de cuisson, mouiller au jus de cochon, porter à ébullition, infuser la sauge et filtrer le jus.

- Asperges : Eplucher les asperges.
Blanchir et refroidir les asperges.
Remettre en température en les roulant au beurre.

- Aubergines : Couper les aubergines en deux, les ciseler légèrement, assaisonner et les sauter à l'huile d'olive côté chair. Finir quelques minutes la cuisson au four 170° C.

- Disposer harmonieusement.

8
PERSONNES



Rillettes de porcelet

au paprika fumé, pickles de légumes

PRÉPARATION
10 min

CUISON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Rillettes de porcelet :

250 g d'effiloché de porcelet,

120 g de saindoux, 4 échalotes,

1 cuillère à café de paprika fumé, sel, 1 bouquet de ciboulette.

Pickles de légumes :

25 cl d'eau, 4 cuillères à soupe de sucre, 12 cl de vinaigre de cidre,

3 baies de poivre en grain, 1 cuillère à café de sel,

2 branches d'aneth, 1 botte de radis, 2 oignons rouges, 1/4 de chou-fleur.

● Ciseler les échalotes puis les confire 10 minutes dans le saindoux à feu doux.

Verser le saindoux chaud en filet sur l'effiloché de porcelet en le mélangeant à la fourchette, ajouter le paprika fumé le sel et la ciboulette ciselée.

Réserver au frais et le mélanger une deuxième fois.

● Laver et couper des sommités de chou-fleur; couper les oignons rouges en quartiers ou en rondelles. Chauffer l'eau, le sucre et le vinaigre et verser ce mélange sur les légumes, ajouter l'aneth, filmer et reposer une nuit au frais.

● Servir avec du pain légèrement grillé.



L'ASTUCE DU CHEF

Ces rillettes sont très rapides à réaliser et peuvent être personnalisées en fonction de vos goûts.

8
PERSONNES



Porcelet désossé fondant

laqué au sirop d'érable, saveurs fumé, pomme de terre aux herbes et aromates

PRÉPARATION
10 min

CUISSON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 30 PERSONNES

1 porcelet désossé cuit basse température.

Pommes de terre :

6 kg de Juliette des sables, 3 branches de romarin, 2 bouquets de thym frais,
8 feuilles de laurier, 4 tiges de fenouil séchées, 2 cuillères à soupe de graines
de coriandre, 2 cuillères à soupe de cumin entier, gros sel, poivre en grain, 4 gousses d'ail.

Laquage :

4 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne, 40 cl de ketchup,
6 cuillères à soupe de sirop d'érable, 8 gouttes de fumée liquide (liquidsmoke),
3 cuillères à café d'ail haché, sel, poivre.

● La veille, laver les pommes de terres puis les mettre dans une casserole avec de l'eau froide, le gros sel, le poivre en grain les herbes et aromates, amener jusqu'à ébullition cuire 5 minutes puis éteindre.
Filmer et laisser reposer jusqu'à refroidissement. Les réchauffer avec le porcelet en fin de cuisson.

● Pour le laquage mélanger les ingrédients et porter à ébullition.

● Rôti le porcelet une trentaine de minutes, le laqué 3 ou 4 fois puis le rôtir encore 30 minutes.
Servir avec les pommes de terre.

“ Les pommes de terres ont un goût et une texture incroyable, elles seront prêtes à être réchauffer avec votre porcelet, ce qui fait une remise en température rapide pour un repas de qualité et maîtrisé. ”



Le steak de douillette

façon cordon bleu, ketchup fumé

PRÉPARATION
10 min

CUISSON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Le steak :

8 steaks de douillette,

50 g de farine, 3 œufs, huile, sel, poivre, 100 g de chapelure panko, 1 bouquet de persil.

Ketchup fumé :

250 g de tomates mondées et concassées, 100 g de cassonade, 10 cl de vinaigre de cidre, 1 gousse d'ail, 10 cl d'huile d'olive, 250 g d'oignons, 4 cuillères à soupe de concentré de tomates, 1 pincée de 4 épices, 1 cuillère à café de paprika fumé, 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire, 1 cuillère à café de moutarde de Dijon, 6 gouttes d'eau (painmaker).

Garniture :

4 tranches de cheddar, 8 œufs.

- Réaliser la chapelure de persil au thermomix, paner à l'anglaise les steaks. Sauter à feu doux pour ne pas modifier la couleur.
- Dresser un cordon de ketchup fumé, ajouter le steak avec une rondelle de cheddar et déposer l'œuf.
- Faire suer les oignons ciselés puis ajouter les autres éléments, cuire 10 minutes à feu doux puis ajouter la fumée liquide, mixer et réserver au frais.
- Sauter les œufs puis détailler les à l'emporte-pièce.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir avec des pâtes et copeaux de parmesan.



PERSONNES



Pressé de porcelet

au foie gras

PRÉPARATION
10 min

CUISSON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Pulled Piglet (effiloché de porcelet cuit) 1 kg

250 g de foie gras de canard en escalope, 20 g d'huile de pépins de raisins,
10 g de gousse d'ail, 50 g d'oignon, 1 litre de bouillon de légume ou bœuf,
10 pièces de gélatine feuille, sel fin, poivre moulin.

*Condiment : 150 g de crème 35 %, 15 g de cornichons, 15 g de moutarde Savora,
15 g de câpres petites, sel fin, poivre moulin.*

Crumble : 50 g de beurre, 100 g de farine, 25 g de noix, sel fin, poivre moulin

*Pickel's : 30 g de champignons de Paris, 80 g de carottes, 80 g de concombre, 40 g d'oignon
rouge, 100 g d'eau, 300 g de vinaigre de riz, sel fin, poivre moulin, branche de thym.*

● Emincer l'oignon et l'ail, faire suer l'ensemble à l'huile avec une légère coloration blonde. Chauffer le bouillon et incorporer la gélatine ramollie à l'eau froide. Sauter le foie gras de canard assaisonné et le disposer quelques instants sur un papier absorbant. Tempérer et séparer à l'aide d'une fourchette l'effiloché de porcelet.

Mélanger tous les éléments, rectifier l'assaisonnement si besoin et monter en terrine en disposant le foie gras au milieu du montage.

● Condiment : Hacher câpres, cornichons. Monter la crème fouettée, ajouter câpres, cornichons et Savora. Rectifier l'assaisonnement et dresser en quenelles.

● Crumble : Mélanger les ingrédients. Disposer sur une plaque de four et cuire à four chaud 180° C, jusqu'à coloration blonde.

● Pickel's : Faire bouillir eau, thym et vinaigre. Cuire séparément les légumes. Débarrasser et laisser refroidir dans eau de cuisson.

8
PERSONNES



Tranche de jambon

au beurre de fenouil, tians de légumes à la santoline

PRÉPARATION
10 min

CUISSON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Jambon :

1 jambon à l'os prêt-cuit,

70 g de beurre de cacao mycryo,

1 cuillère à soupe de graines de fenouil.

Tians de légumes :

2 aubergines, 2 courgettes, 4 tomates, 2 branches de santoline,

1 gousse d'ail, huile d'olive, fleur de sel, poivre de Vanuatu.

● Mixer les graines de fenouil avec le beurre de cacao au thermomix. couper 8 tranches de jambon puis les tremper dans le beurre de fenouil. Sauter les tranches dans une poêle anti-adhésive très chaude sans matière grasse.

● Monder les tomates, couper les deux extrémités puis les dérouler; épépiner. Couper de fines tranches de courgette et d'aubergine, sauter les

délicatement dans l'huile d'olive avec une gousse d'ail haché.

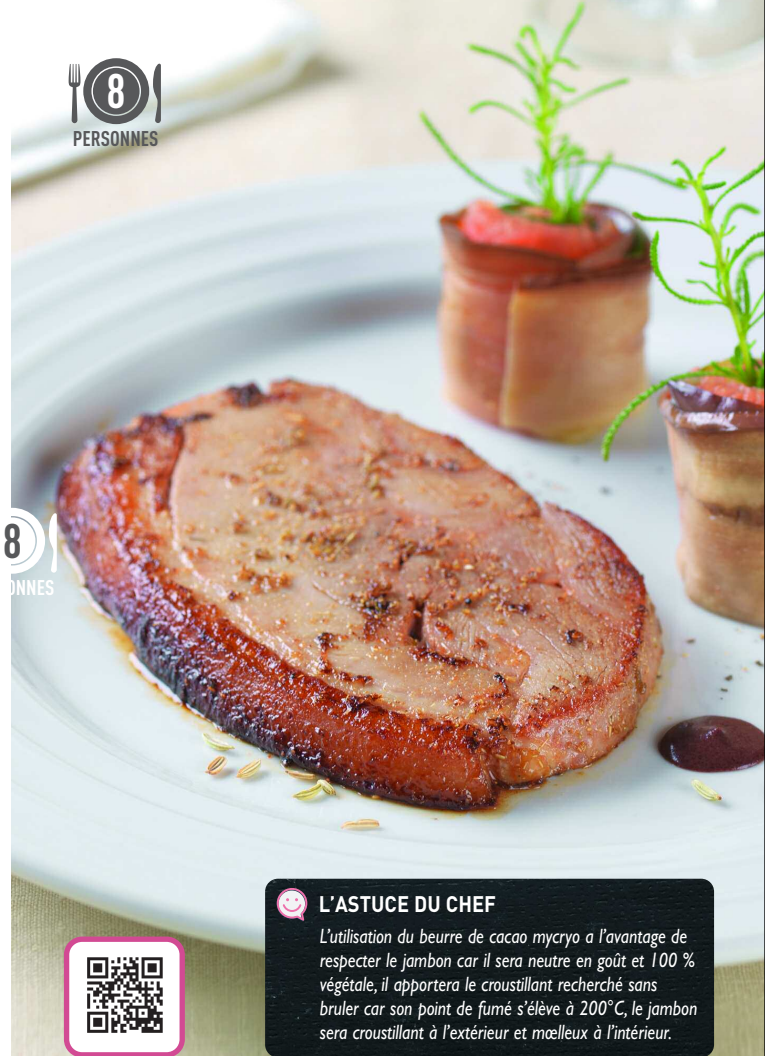
● Etaler une bande d'aubergine, la courgette puis une bande de tomate, assaisonné avec le poivre frais et la fleur de sel puis ajouter la santoline ciselé. Rouler l'ensemble et finir au four 10 minutes.

Décorer avec une branche de santoline



PERSONNES

8
PERSONNES



L'ASTUCE DU CHEF

L'utilisation du beurre de cacao mycryo a l'avantage de respecter le jambon car il sera neutre en goût et 100 % végétale, il apportera le croustillant recherché sans brûler car son point de fumé s'élève à 200°C, le jambon sera croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.



Croustillant de porcelet

PRÉPARATION
10 min

CUISON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

1,4 kg de porcelet sauté coupé main cru,
30 g de beurre, 10 g d'huile pépins raisins, 15 g de gousses d'ail, 100 g d'oignons,
80 g de carottes, 1 branche de thym, 1/2 feuille de laurier,
1,5 litres de jus de cochon, 20 g de farine, sel fin, poivre moulin.

Finitions : 4 feuilles de brick, 10 g de beurre, 1 orange, piment d'Espelette.

Fleur de courgette : 8 fleurs de courgettes, 400 g de courgettes, 30 g d'huile d'olive,
10 g de gousses d'ail, 40 g d'oignons, 1 branche de thym, sel fin, fleur de sel, poivre moulin.

Purée de pommes de terre : 1 kg de pommes de terre Bintje, 100 g de beurre,
350 g de lait entier, moutarde à l'ancienne, sel fin, gros sel.

● Marquer en cuisson un ragoût à brun. Après cuisson, éliminer le thym et le laurier, effiloche la viande et incorporer la garniture aromatique cuite et un peu de jus. Rectifier l'assaisonnement si besoin et mouler dans un cadre. Filtrer la sauce, réserver.

● Finitions : Une fois la viande refroidie tailler des rectangles et les rouler dans une demie feuilles de brick. Passer dessus au pinceau du beurre fondu et passer au four chaud 170° C jusqu'à ce que le viande soit chaude et le feuille de brick bien croustillante. A la sortie du four disposer un peu de

piment d'Espelette et de zestes d'orange à la Micro plane.

● Fleur de courgette : Tailler les courgettes en dés de 0,5 cm. Suer à l'huile d'olives, l'ail haché, l'oignon ciselé. Ajouter la branche de thym, les dés de courgettes et les sauter vivement (les garder un peu ferme). Assaisonner : Enlever le pistil des fleurs et les farcir. Passer à four doux 10 minutes pour cuire l'ensemble.

● Confectionner une pomme purée et rectifier l'assaisonnement sel / moutarde à l'ancienne.

8
PERSONNES



Porcelet laqué aigre doux

en sandwich

PRÉPARATION
10 min

CUISSON
1h30

INGRÉDIENTS POUR 30 PERSONNES

1 porcelet, 30 baguettes de pain, 1 salade, 8 oignons.

Laquage aigre doux : 25 cl de ketchup, 2 cuillères à café de paprika fumé, 6 cuillères à soupe de vinaigre de cidre, 50 cl de jus de pomme, 2 cuillères à café de sauce Worcestershire, 1 cuillère à soupe d'ail en poudre, 2 cuillères à café de fleur de thym, 2 cuillères à café de cumin, sel, 2 cuillères à soupe de sauce soja, 2 cuillères à soupe de cassonade, 1 cuillère à soupe de gros sel, 4 g de xanthane, 2 cuillères à soupe de moutarde.

Sauce fromage blanc : 500 g de fromage blanc, 1 citron, 1 botte de ciboulette.

- Rôtir le porcelet doucement pendant 2h30 pour un porcelet de 15 kg environ.
- Pour le laquage : mélanger tous les ingrédients et mijoter quelques minutes jusqu'à consistance sirupeuse.
- Laquer le porcelet la dernière demi-heure afin d'éviter une trop forte caramélisation.
- Servir dans une baguette de pain avec des oignons caramélisés, la salade et la sauce au fromage blanc



L'ASTUCE DU CHEF

*Il est possible aussi de laquer avant cuisson mais à l'intérieur du porcelet.
Le recoudre délicatement puis le rôtir, laquer aussi l'extérieur à la fin de cuisson.*

30
PERSONNES



Saucisse d'Arras en brioche

sauce moutarde à l'ancienne

PRÉPARATION
10 min

CUISSON
20 min

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Saucisse en brioche :

8 saucisses d'Arras,

700 g de farine, 20 g de sel, 40 g de levure,
40 g de lait, 8 œufs, 340 g de beurre, 4 jaunes d'œufs (dorure).

Sauce moutarde à l'ancienne :

4 échalotes, 6 cuillères à soupe de moutarde, 20 cl de vin blanc,
5 g de xanthane, 40 cl de jus de veau, sel, poivre.

Garniture :

8 sucrides, 10 cl de vinaigrette.

● Réaliser la pâte à brioche, laisser pousser 30 minutes.

Réaliser 4 rectangles, ajouter la dorure et saupoudrer légèrement de farine, déposer la saucisse d'Arras sans le boyau mais légèrement dorer.

Rouler et dorer, laisser pousser 15 minutes, cuire 20 minutes à 180° C.

● Ciseler finement les échalotes, les faire suer puis déglacer au vin blanc, réduire de trois quart puis ajouter le jus de veau chaud, lier au xanthane et ajouter la moutarde à l'ancienne, vérifier l'assaisonnement.

● Laver et couper en quartiers la sucride et la servir avec la vinaigrette.



L'ASTUCE DU CHEF

La dorure et la farine dans le carré de brioche permettent à la saucisse d'adhérer à la pâte.

8
PERSONNES



Club Porketto

Contenu texte + photo ou illustration ?



● Super aties Tauri montis verticibus qui ad solis ortum sublimius. attolluntur; Cilicia spatiis porrigitur late distentis dives bonis omnibus.

R ● erra, eiusque lateri dextro adnexa Isauria, pari sorte uberi palmite viget et frugibus minutis.

Horum adventum praedocti speculatio bus fidis rer rocursu et agiliter praeterito.

● Calycadni fluminis ponte, cuius unda rum magnitudo murorum.

2% DE REMISE

Contenu texte + photo ou illustration ?



Référez votre restaurant



● Localstore...

- Votre menu, votre carte... sont composés de viande de porcelet PORKETTO...

- Faites le savoir... en référençant votre restaurant sur Porketto.com via notre outil de géolocalisation...

Contenu texte + photo ou illustration ?

En location : Food truck événementiel pour gérer l'animation culinaire à partir de 1000 personnes.

En franchise : Développer votre concept Food truck événementiel autour du Porcelet sur votre région.

Renseignement sur www.porketto.com

En application de la loi du 11 mars 1957, il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement le présent ouvrage sur quelque support que ce soit, sans autorisation préalable de PORKETTO by JB Viande.
Conception AaZcom - Pierre SZYDLOWSKI
Crédit photos : © Véronique BERNARD - Impression juillet 2019
Impression : XOXOXXOXOXOXOXOXOXOXO



Cette publication répond aux normes environnementales.
Ne peut être vendu.



porketto
Toutes les Saveurs du Porclet

230 allée d'Italie - Z.I. Artoipôle - 62223 FEUCHY/ARRAS - France

Tél. +33 (0)3 74 040 040 - Fax +33 (0)3 74 040 050

www.porketto.com

**PARTAGEZ VOS MOMENTS
CROUSTILLANTS !**

sur nos réseaux sociaux



Conception : **Abzcom** - Photos © Veronique Bernard - Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique