RECETTES DE PORCELET

Secrets de Chefs
INTRODUCTION & REMERCIEMENTS

Crée il y a plus de 40 ans, la société PORKETTO by JB Viande, spécialiste de la viande de porcelet, développe des concepts autour de ce produit exceptionnel qu’elle sélectionne et qu’elle prépare à destination d’évènements inoubliables autour de la broche, du barbecue,…

Le PORCELET offre une viande unique et incomparable, qui associe tendreté, jutosité, fondance à sa peau croustillante.

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 dédié à ce produit gourmet revisité qui ornait 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 by JB Viande 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 “CROUSTILLANT” 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 !
Les Chefs ......................................................................................... p. 4
La rôtissoire ..................................................................................... p. 6
Demi porcelet laqué au curry ......................................................... p. 8
Caillette de porcelet ......................................................................... p. 10
Jambon de porcelet au bouillon ..................................................... p. 12
Tarte fine de Saucisse des l’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
Porket’burger .................................................................................. p. 22
Carré de côtes de porcelet ............................................................. p. 24
Rillettes de porcelet ........................................................................ p. 26
Porcelet désossé fondant laqué au sirop d’érable ....................... p. 28
Mœlleux de porcelet façon cordon bleu .................................... p. 30
Pressé de porcelet au foie gras ..................................................... p. 32
Tranche de jambon de porcelet au beurre de fenouil ............... p. 34
Croustillant de porcelet ............................................................... p. 36
Porcelet laqué aigre doux ............................................................. p. 38
Saucisse d’Arras en brioche ........................................................ p. 40
Club PORKETTO ........................................................................... p. 43
Championnat de France de BBQ ................................................. p. 44
Offre remise ................................................................................... p. 47
Programme Ambassadeur ............................................................ p. 48
PORKETTO Mobile ........................................................................ p. 50
Fort de 23 années dans la restauration, je propose toute mon expérience et mes expertises au service de vos projets. 

C'est ensemble que nous trouverons les solutions les mieux adaptées à vos attentes !

**EXPERTISES**

- Cours de cuisine : enfants, adultes & personnes en situation de handicap.
- Démonstrations culinaires pour cibles professionnelles sur les salons internationaux (SIRHA, Salon de l’Agriculture) et autres événements thématiques (Fête de la Mer…).
- Show Cooking
- Dégustation de produits pour événements personnalisés.
- Accompagnement & création de cartes pour les chefs.

Benoît Flahault

Délégué des Hauts-de-France de l’Académie Nationale de Cuisine
Toque d’or internationale Cuisine 2011 - Trophée Lucien Vannier
Président du concours international de cuisine l’assiette gourmande
Formateur de cuisine au centre de formation Don Bosco de Bailleul
Prix de la meilleure initiative Gastronomique française 2018
Ouvrier de France » en 2011.
Passionné de cuisine et pâtisserie depuis mon plus jeune âge, je me suis toujours donné des challenges à travers les concours, les tests produits et à travers la transmission que ce soit pour mes apprentis ou mes étudiants maintenant.

Après 6 ans de formation au Lycée Hôtelier, j’ai travaillé dans divers établissements en France et à l’étranger.
Installé à mon compte pendant 7 ans, je suis rentré dans l’éducation nationale en 2011.
Lauréat de plusieurs concours de cuisine, finaliste du concours « Un des Meilleurs

Stéphane Collet

Meilleur Ouvrier de France Cuisine - Gastronomie 2019
Consultant Culinaire
Professeur de cuisine au Lycée Hôtelier Saint-Martin à Amiens

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 : 03 74 04 00 40
Demi porcelet
laqué au curry 1001 nuits, riz madras

<table>
<thead>
<tr>
<th>CONFECTION</th>
<th>CUISSON</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>30 min</td>
<td>1 h 30</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**INGRÉDIENTS POUR 30 PERSONNES**

- 1 demi-porcelet pré-cuit Porketto 12 kg
- **Riz madras** :
  - 150 g de raisins secs, 1 ananas, 2 écorces de cannelle,
  - 600 g d'oignon, 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.

- Nacer le riz dans la moitié du beurre avec les oignons ciselés, mouiller avec 1 fois 1/2 le volume de 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 secs 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 laquer la dernière demi-heure afin de garder toutes les saveurs et la couleur du curry.
Retrouvez la fiche produit en flashant le QR code ou via sur www.pro.porketto.com
Caillette de porcelet
Petits pois carottes

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES
800 g de mœlleux de porcelet Porketto,
500 g de pousse d’épinard, 1 gousse d’ail, 50 g d’échalote, 30 g de saindoux,
1 branche de thym, 300 g de crépine, 800 g de jus de cochon lié, sel fin, poivre moulin.

Petits pois : 1 kg de petits pois, 80 g de beurre, 100 g de crème liquide 35%,
              sel fin, poivre moulin.
Carottes : 200 g de carotte, 80 g de beurre, sel fin, poivre moulin.
Finition : pousse de petits pois, zestes de citrons séchés.

● Faire suer au saindoux l’ail haché et l’échalote ciselée.
  Ajouter le moelleux de porcelet et l’écraser à l’aide d’une fourchette.
  Ajouter les épinards. Assaisonner.
  Réaliser des demi-sphères de farce en crépine. 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 saucière.


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

● Disposer harmonieusement.

CONFECTION
1h15

CUISSON
20 min

LES RECETTES PORKETTO
Retrouvez la fiche produit en flashant le QR code ou via www.pro.porketto.com
Jambon de porcelet au bouillon
croustillant haute température, ail en chemise

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES
1 Jambon semi-désossé cru Porketto de 2,5 kg
2 carottes, 2 oignons, 1 brin de thym, 2 feuilles de Laurier, 1 branche de romarin,
4 clous de giroflé, 6 baies de genièvre, poivre grains, gros sel, fleur de sel.

Ail en chemise : 2 têtes d’ail et 15 cl d’huile d’olive.

- 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.

- Laver et sécher les gousses d’ail,
disposez-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
trop de bouillon. Écumer régulièrement.

- Ajouter la garniture aromatique
(oignons, carottes, 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 ajouter la fleur de sel et
le rôtir 20 minutes à 220°C. Avant
l’envoi, arroser le fréquemment avec
de l’huile de riz très chaude (250°C)
fait d’avoir une peau très croustillante.

- 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.

CONFECTION
20 min

CUISSON
1 h 45

LES RECETTES PORKETTO
Tarte fine de Saucissette d’Arras

Pommes en deux textures

CONFECTION
45 min

CUISSON
15 min

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

4 Saucisettes d’Arras Porketto (170 g l’unité),
30 g de beurre, 600 g de feuilletage pur beurre.

Purée de haricots : 200 g de bouillon de volaille, 400 g d’haricots Lingots du Nord cuits,
 crème liquide 35%, 20 g de beurre, sel fin, poivre moulin.

Compote de pomme : 500 g de pomme, 25 g de beurre, 25 g de vinaigre de cidre.

Coulis d’herbes : 1/2 botte de persil plat, 150 g de crème liquide 35%, sel fin, poivre moulin.

Champignons : 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 de 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 Saucisette.


• Champignons : Nettoyer les champignons et les cuire 1 min dans le vinaigre de riz frémissant. Additionner de curcuma. Laisser refroidir dans le jus de cuisson.
Retrouvez la fiche produit en flashant le QR code ou via www.pro.porketto.com
Epaule de porcelet
farcie aux herbes fraîches, gingembre et ail

**INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES**

1,8 kg d’épaule désossée de porcelet (rôti d’épaule) Porketto,
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 tomates cocktail en grappe, 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.

- 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.

16

**CONFECTION**
1h15

**CUISISON**
25 min
Retrouvez la fiche produit en flashant le QR code ou via www.pro.porketto.com
Cocotte de sauté de porcelet et crevettes au thym citron vert en croûte de curry noir

**INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES**

*Sauté de porcelet :* 1,6 kg de sauté de porcelet Porketto,
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 féculle de pomme de terre.

*Pâte feuilletée au curry noir inversée :* 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 crevettes :* 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. Enfermer la détrempe dans le beurre manié puis réaliser 6 tours.

- Décortiquer les crevettes et réaliser le bouillon de crevettes en colorant les carcasses et l’ensemble des ingrédients. Ajouter deux litres d’eau. Cuire doucement pendant 30 minutes, puis filtrer.

- Colorer les morceaux de porcelet puis les retirer. Ajouter la garniture aromatique et faire suer quelques minutes. Déglaçer au vin blanc en grattant bien les sucs de cuisson qui se trouvent au fond. Mouiller au bouillon de crevettes.

- 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 féculé 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.

CONFECTION

1h

CUISISON

2h

LES RECETTES PORKETTO
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

**INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES**

8 jarrotins précuits Porketto d’environ 500 g.

**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 carotte, 100 g de beurre, sel fin, poivre moulin.

**Pommes noisette :**
400 g de pomme 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.
- 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. A l’envoi, napper au pinceau les jarrotins de la réduction.
- Betterave rouge fumée : Passer les betteraves rouge cuites au fumoir. Détailier 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.

**CONFECTION**

1 h 30

**CUISSON**

20 min

---

20

**LES RECETTES PORKETTO**
Retrouvez la fiche produit en flashant le QR code ou via www.pro.porketto.com
Porket’burger

CONFECTION
30 min

CUISSON
5 min

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Le burger :
8 mœlleux de porcelet Porketto,
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 mœlleux 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.

LES RECETTES PORKETTO
Retrouvez la fiche produit en flashant le QR code ou via www.pro.porketto.com
**Carré de côtes de porcelet**

*Jus tranché à la sauge*

<table>
<thead>
<tr>
<th>CONFECTION</th>
<th>CUISSON</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1h</td>
<td>25 min</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES**

1,6 kg d’un carré détalonné de porcelet Porketto, 500 g de jus de cochon, 20 g d’huile de tournesol, 20 g de beurre, 1 gousse d’ail, 20 g d’oignon, 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.
  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.
Retrouvez la fiche produit en flashant le QR code ou via www.pro.porketta.com
Rillettes de porcelet
au paprika fumé, pickles de légumes

CONFECTION
20 min

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES
Rillettes de porcelet :
250 g d’effiloché de porcelet Porketto,
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 mélan-
  geant à la fourchette.
  Ajouter le paprika fumé, le sel et la ciboulette ciselée.

  Réserver au frais et mélanger le tout 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 puis verser ce mélange sur les légu-
  mes. Ajouter l’aneth, filmer et repo-
  ser 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.
Retrouvez la fiche produit en flashant le QR code ou via www.pro.porketto.com
Porcellet désossé fondant
laqué au sirop d’érable, saveurs fumées, pomme de terre aux herbes et aromates

CONFECTION          CUISSON
20 min              1h

INGRÉDIENTS POUR 30 PERSONNES

1 porcelet désossé cuit basse température ("Porkette" Porketto) d’environ 9 kg.

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 terre 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.

• Rôtir le porcelet une trentaine de minutes, le laquer 3 ou 4 fois puis le rôtir encore 30 minutes. Servir avec les pommes de terre.

Les pommes de terre ont un goût et une texture incroyable. Elles seront prêtes à être réchauffées avec votre porcelet, ce qui fait une remise en température rapide pour un repas de qualité et maîtrisé.
Retrouvez la fiche produit en flashant le QR code ou via www.pro.porketto.com
**Mœlleux de porcelet façon cordon bleu, ketchup fumé**

**CONFECTION**
30 min

**CUISISON**
10 min

**INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES**

*Le steak :*

- 8 mœlleux de porcelet Porketto (100 g),
- 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'oignon, 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 mœlleux. Sauter à feu doux pour ne pas modifier la couleur.

- Faire suer les oignons ciselés puis ajouter les autres éléments. Cuire 10 minutes à feu doux, puis ajouter la fumée liquide. Fixer et réserver au frais.

- Sauter les œufs puis détailler les à l’emporte-pièce.

- Dresser un cordon de ketchup fumé, ajouter le mœlleux avec une rondelle de cheddar et déposer l’œuf.

**SUGGESTION D’ACCOMPAGNEMENT**

Servir avec des pâtes et copeaux de parmesan.
Retrouvez la fiche produit en flashant le QR code ou via www.pro.porketto.com
Pressé de porcelet
au foie gras

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Pulled Piglet (effiloché de porcelet cuit Porketto) 1 kg
250 g de foie gras de canard en escalope, 20 g d’huile de pépins de raisin,
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.

Pickles : 30 g de champignons de Paris, 80 g de carotte, 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.


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


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

Retrouvez la fiche produit en flashant le QR code ou via www.pro.porketto.com
Tranche de jambon de porcelet
au beurre de fenouil, tians de légumes à la santoline

**CONFECTION**
15 min

**CUISISON**
10 min

**INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES**

**Jambon :**
1 jambon à l’os prêt-cuit de porcelet Porketto (environ 2,5 kg),
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.

- Étaler une bande d’aubergine, la courgette puis une bande de tomate,
  assaisonnée avec le poivre frais et la fleur de sel puis ajouter la santoline ciselée. Rouler l’ensemble et finir au four 10 minutes.

Décorer avec une branche de santoline.
L'utilisation du beurre de cacao mycryo a l'avantage de respecter le jambon car il sera neutre en goût et 100 % végétal, 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 mûr et moelleux à l'intérieur.
Croustillant de porcelet

CONFECTION
1h45

CUISSON
1h + 10 min

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

1,4 kg de porcelet sauté coupé main cru Porketto,
30 g de beurre, 10 g d’huile pépins raisin, 15 g de gousse d’ail, 100 g d’oignon,
80 g de carotte, 1 branche de thym, 1/2 feuille de laurier,
1,5 litre 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 courgette, 400 g de courgette, 30 g d’huile d’olive,
10 g de gousse d’ail, 40 g d’oignon, 1 branche de thym, sel fin, fleur de sel, poivre moulin.

Purée de pomme de terre : 1 kg de pomme 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, effilocher la viande et incorporer la garniture aromatique cuite et un peu de jus. Rectifier l’assaisonnement si besoin et mouler dans un cadre. Filtrier la sauce, réserver.

● Finitions : Une fois la viande refroidie, tailler des rectangles et les rouler dans une demie feuille de brick. Passer dessus au pinceau du beurre fondu et passer au four chaud à 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’olive, 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.
Retrouvez la fiche produit en flashant le QR code ou via www.pro.porketto.com
Porcelet laqué aigre doux en sandwich

CONFECTION
15 min

CUISISON
2 h 30

INGRÉDIENTS POUR 30 PERSONNES
1 porcelet entier cru Porketto de 15 kg, 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.

- Pour la sauce fromage blanc, mélanger les ingrédients et réserver au frais.

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.

LES RECETTES PORKETTO
Retrouvez la fiche produit en flashant le QR code ou via www.pro.porketto.com
Saucisette d’Arras en brioche
sauce moutarde à l’ancienne

CONFECTION
40 min

CUISISON
20 min

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Saucisse en brioche :
8 Saucisettes d’Arras Porketto (170 g),
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 sucrines, 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 Saucisette 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-quarts 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 sucrine et la servir avec la vinaigrette.

L’ASTUCE DU CHEF
La dorure et la farine dans le carré de brioche permettent à la saucisette d’adhérer à la pâte.
Porkette

Voir recettes en page 28.
Le “Club Pro” est un indispensable pour vous tenir informé de nos dernières activités. Nous adaptons nos informations à votre secteur d’activité.

Rejoignez gratuitement notre “Club Pro” sur : www.pro.porketto.com Rubrique “Club Pro”.

Inscrivez-vous en indiquant votre secteur d’activité, vous recevrez ensuite par mail :

- Des invitations exclusives dans notre Atelier Culinaire
- Les nouveautés sur nos produits
- Des idées de recettes pour travailler le porcelet
- Des informations et offres exclusives
- Des invitations pour nos salons / événements etc…
Porketto, la référence pour les amateurs de viande.


- Notre viande de porcelet représente une épreuve croustillante pour les nombreux participants du Championnat de France.

- Nous assurons en plus de l’épreuve, la restauration sur place avec le traditionnel porcelet à la broche.
Demi-porcelet pré-cuit
Voir recette en page 8.
Saucisse d’Arras

Voir recettes en pages 14 et 40.
Offre fidélité

RECEVEZ 20 € TOUS LES 1 000 € D’ACHAT

Nous récompensons votre fidélité avec un bon cadeau de 20 € utilisable dans plus de 600 enseignes en France.

PRENEZ EN PHOTO/SCAN LES JUSTIFICATIFS
Les factures provenant de votre distributeur précisant le détail des produits PORKETTO achetés auprès de celui-ci*.

ENVOYEZ-NOUS PAR E-MAIL :
Envoyez-nous par E-mail :
contact@porketto.com vos justificatifs + une adresse postale pour vous envoyer votre bon cadeau.

RECEVEZ VOTRE BON CADEAU
Profitez de votre bon cadeau dans plus de 600 enseignes de France (Cuisine, bricolage, multimédia, sport, restaurant etc…).

CONTACT
contact@porketto.com
Tél. 03 74 040 040 - 230 Allée d’Italie - 62223 Feuchy

* Totalisation du chiffre d’affaire encaissé en fin de trimestre civil, remise à 0 le 1er du chaque trimestre suivant. Offre réservée aux professionnels disposant d’un numéro de SIRET (traiteurs, rôtisseurs et restaurateurs indépendants agréés au préalable par Porketto).
Programme Ambassadeur

Vous cuisinez les produits Porketto, devenez ambassadeur et mettez-vous en valeur sur notre programme !

Nous avons développé un système unique pour vous aider à communiquer sur nos produits.

Référez-vous sur notre site Internet

- Inscrivez-vous sur : www.pro.porketto.com - Rubrique “nous contacter”
- Votre établissement apparaîtra sur notre local store “Où trouver nos produits”. Nous pourrons ensuite prendre contact pour vous aider dans la réalisation, promotion de nos produits…

Partagez vos créations sur nos réseaux sociaux

Votre entreprise est sur les réseaux sociaux ?

Partagez avec nous vos créations à base de porcelet !

- Publiez votre assiette avec du porcelet sur Facebook / Twitter en identifiant notre compte.
- Vous utilisez Instagram ? Entrez le #PORKETTO
- Nous relayerons vos créations et votre établissement à notre communauté.
Mœlleux de porcelet

Voir recettes en pages 10, 22 et 30.
Votre food-truck événementiel
Porketto Mobile

● Disponible à partir de 2020
● Concept innovant modulaire pour tous les grands événements festifs
● Possibilité de servir 500 repas/heure
● En location
● En exploitation franchisée dès 2021.

PLUS D’INFORMATION
porketto-mobile@porketto.com
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