



*Les idées recettes
de la Ferme Landefrière*



Commandez votre viande de porc Bleu Blanc Coeur
sur www.fermelandefriere.com
Livraison chronofresh simple et rapide.



Recettes malines, cochons malins

Tomates farcies à la chair à saucisse.....	2
Rouelle de porc façon Landefrière.....	3
Rouelle de porc aux petits légumes.....	4
Filet mignon de porc Haut-Anjou.....	5
Escalopes de porc fondantes.....	6
Salade de rillauds du Haut-Anjou.....	7
Croustillant de pommes et boudin à tartiner.....	8



Tomates farcies à la chair à saucisse

Ingrédients

- 500 g de chair à saucisse
- une douzaine de tomates
- une gousse d'ail
- un oignon
- du thym une demi-feuille de laurier
- un petit bouquet de persil
- un oeuf
- sel, poivre
- semoule de blé dur

Préparation

Préchauffer votre four à 200° C, Th 6-7.

Couper et réserver le chapeau des tomates.

Evider les tomates, et réserver la pulpe sans les grains ni le jus.

Détailler la pulpe de tomate en petits cubes si besoin, et la mettre à égoutter.

Saler les tomates et les retourner afin qu'elles s'égouttent. Eplucher l'ail et l'oignon et les émincer finement.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans un peu de matière grasse.

Ajouter la chair à saucisse émietée, l'ail, le thym, le laurier émietté, laisser revenir sans colorer 5 mn environ.

Hors du feu, ajouter la pulpe de tomate, puis l'oeuf battu.

Saler et poivrer à votre goût. Bien mélanger la préparation.

Saupoudrer une cuillère à café de semoule dans chaque tomate, afin d'absorber le jus de cuisson.

Puis, les garnir avec la farce.

N'oubliez pas de remettre les chapeaux sur les tomates farcies.

Cuisson

Enfourner 45 minutes Th 6-7. Servir chaud accompagné d'une salade verte.



Commandez votre viande de porc Bleu Blanc Coeur
sur www.fermelandefriere.com
Livraison chronofresh simple et rapide.



Rouelle de porc façon Landefrière

Ingrédients

- une rouelle de porc
- 4 cuillerées à soupe de moutarde
- 10 cl d'huile d'olive (si cuisson au barbecue)
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- herbes de provence
- une pointe d'harissa
- sel de guérande, poivre du moulin

Préparation

1. Eplucher l'ail et les échalotes et émincer finement les échalotes.
2. Incisez la couenne de la rouelle. Mettez la rouelle dans un plat allant au four, la piquer à l'ail.
3. Dans un bol, mélanger la moutarde, l'harissa, 10 cl d'huile (si cuisson au barbecue), et les échalotes. Badigeonner la viande des deux côtés, et verser le reste de marinade sur le plat. Ajouter ensuite les herbes de Provence, saler et poivrer.
4. Filmer le plat, et laisser mariner une nuit de préférence.

Cette recette facile et délicieuse peut être réalisée aussi bien au barbecue qu'au four. De préférence, laissez mariner la rouelle de porc toute une nuit.

Cuisson au four

Faites préchauffer votre four à 180 °C th 6-7

Temps de cuisson : 30 mn par livre

Ajouter 3 cuillères à soupe d'eau dans le plat.

Au cours de la cuisson, arroser régulièrement avec le jus de cuisson, et retourner le rôti à mi-cuisson.

Cuisson au barbecue

Sur des braises moyennes, mettez la rouelle à griller, retournez la et badigeonnez la régulièrement pendant la cuisson.

Le temps de cuisson variera en fonction de l'épaisseur de la rouelle, comptez au minimum 30 min de cuisson par livre.



Commandez votre viande de porc Bleu Blanc Coeur
sur www.fermelandefriere.com
Livraison chronofresh simple et rapide.



Rouelle de porc aux petits légumes

Ingrédients

- une rouelle de porc
- 300 g d'oignons en petits dés
- 300 g de carottes en dés
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 150 g de beurre + 5 cl d'huile d'olive
- sel, poivre
- 2 ou 3 clous de girofle
- 1 litre de bouillon cube reconstitué
- 1 dl de vinaigre de vin

Préparation

Inciser la couenne autour de la rouelle pour éviter que les chairs ne se rétractent. Saler et poivrer la viande des deux côtés.

Dans une cocotte ou une braisière, chauffer le mélange beurre + huile et mettre à saisir la rouelle sur les deux faces. Retirer la rouelle et jeter la moitié des graisses.

Mettre les carottes, les oignons, l'ail.

Bien les répartir et placer la rouelle dessus.

Couvrir et laisser mijoter 5 minutes à feu très doux.

Ouvrir pour verser le vinaigre, mélanger pour déglacer les sucs, puis le bouillon (la rouelle doit être à peine couverte). Ajouter le bouquet garni et les clous de girofle. Enfourner le tout à 150° pendant deux bonnes heures.

Cuisson

Temps de cuisson : 2 heures

Avant de servir passer la sauce au chinois, et accompagner de pommes de terre vapeur.

Cette viande fondante à souhait peut aussi être servie avec du chou, des haricots ou des lentilles...



Commandez votre viande de porc Bleu Blanc Coeur
sur www.fermelandefriere.com
Livraison chronofresh simple et rapide.



Filet mignon de porc Haut-Anjou

Ingrédients

- un filet de porc, (ou des côtes de porc)
- 2 pommes fruits
- 2 pommes de terre
- 20 g de matière grasse
- du cidre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- du miel
- 2 ou 3 échalotes ou petits oignons nouveaux
- sel, poivre
- baies de genièvre (facultatif)

Préparation

Peler les pommes fruits, éplucher les pommes de terre.

Couper les pommes fruits en 8 et les pommes de terre en rondelles.

Cuire les pommes fruits au beurre, dans une poêle sans sucre.

Cuire les pommes de terre comme des pommes sautées.

Faites dorer le filet à la poêle pour lui donner de la couleur. Le sortir et le mettre dans le plat de cuisson.

A leur tour faire suer les oignons ou les échalotes. puis les disposer autour du filet.

Cuisson

Dans la poêle de cuisson, verser le cidre puis le miel et un peu de crème fraîche, faire prendre le tout à feu vif sans trop réduire, ajouter quelques baies de genièvre, napper le filet de porc et mettez le à cuire à four moyen sous papier aluminium environ 15 minutes.

Servez le filet coupé en tranche avec les pommes, et la sauce.



Commandez votre viande de porc Bleu Blanc Coeur
sur www.fermelandefriere.com
Livraison chronofresh simple et rapide.



Escalopes de porc fondantes

Ingrédients

- 1 échalote ou un petit oignon haché
- 4 escalopes de porc,
- 40 g de beurre ou d'autre matière grasse
- 4 tranches de bacon
- 4 fines tranches de gruyère, ou gruyère rapé
- poivre

Préparation

Faites chauffer la matière grasse dans votre cocotte.

Ajouter l'échalote ou l'oignon haché, faire suer.

Ajoutez les escalopes.

Disposez dessus le bacon, puis le gruyère.

Poivrez.

Cuisson

Laissez cuire à découvert 5 minutes, puis fermez l'autocuiseur et laissez cuire 5 minutes à partir du chuchotement de la soupape.

Servez les escalopes sur le plat de service, arrosées de leur jus de cuisson avec une purée de pommes de terre ou de céleri rave.



Commandez votre viande de porc Bleu Blanc Coeur
sur www.fermelandefriere.com
Livraison chronofresh simple et rapide.



Salade de rillauds du Haut-Anjou

Ingrédients

- **une salade**
- un bocal de rillauds Ferme de Landefrière (un petit bocal pour 2, un grand pour 4)
- sel
- poivre
- vinaigre de cidre
- huile
- 3 tomates
- quelques cerneaux de noix

Préparation

Laver la salade, et les tomates.

Couper les tomates en quartiers les réserver.

Dresser la salade et les tomates dans les assiettes, ajouter les cerneaux de noix.

Faire la vinaigrette avec le sel, le poivre, 3 cuillères à soupe de vinaigre, et 9 cuillères à soupe d'huile.

Cuisson

Ouvrir le bocal de rillauds, le mettre au bain marie dans une casserole d'eau chaude ou le réchauffer au four micro-onde.

Quand les rillauds sont chauds, les égoutter et les dresser sur la salade.



Commandez votre viande de porc Bleu Blanc Coeur
sur www.fermelandefriere.com
Livraison chronofresh simple et rapide.



Croustillant de pommes et boudin à tartiner

Ingédients

Pour 4 personnes / 8 croustillants

- 8 feuilles de brick
- **un bocal de boudin à tartiner Ferme de Landefrière de 180 g**
- 2 pommes
- 1 échalote émincée
- 1 jaune d'oeuf
- poivre

Préparation

Faire revenir l'échalote dans une poêle avec du beurre

Eplucher les pommes et les couper en 4.

Les ajouter dans la poêle avec l'échalote jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Poivrer.

Dans une feuille de brick pliée en deux, ajouter le quartier de pommes et de l'échalote, et une cuillère de boudin à tartiner.

Plier la feuille de brick en carré ou en aumônière et la fermer avec un brin de ciboulette ou un cure dent.

Renouveler l'opération avec les autres quartiers de pommes.

Dorer les bricks à l'oeuf, à l'aide d'un pinceau.

Cuisson

Préchauffer le four à 180°C

Disposer les croustillants sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner 10 à 15 minutes à 180 °C

Servir en entrée accompagné d'une salade verte.