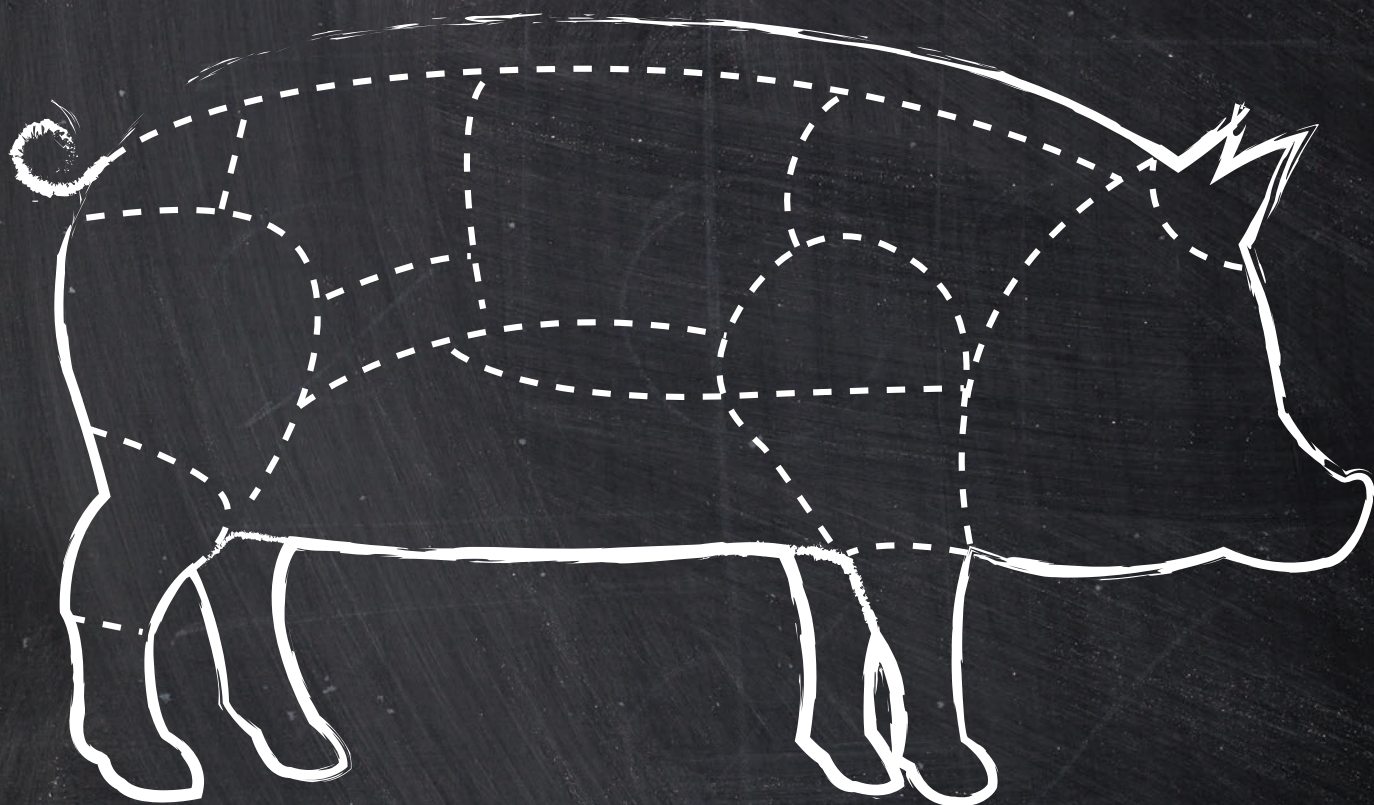




*Cuisinez nos
meilleures
recettes*



MOT DE LA DIRECTION

Suivant cette année unique, nous cherchions une façon de se rapprocher à distance. Comme la cuisine est au cœur d'une maisonnée, nous avons cru bon de partager des recettes provenant des quatre coins du monde afin de nous rapprocher les uns des autres. Les saveurs et trucs de notre équipe s'y retrouvent à notre plus grand bonheur.

Cuisez en famille, entre amis, ou simplement pour le plaisir. Nous sommes fiers de voir se partager des recettes de ce beau produit que nous apprécions particulièrement. L'industrie porcine est celle qui nous permet de manger chaque semaine chez Jyga Technologies et Ferme Aldo. Et nous pouvons être fiers de contribuer à nourrir la planète chaque jour.

Au nom de toute la famille Lefebvre et des membres de la direction, merci beaucoup pour votre confiance et votre implication dans la réussite de l'entreprise.

Bonne cuisine!



Donald Lefebvre et Alain Lefebvre :
Co-propriétaires de Jyga Technologies
et actionnaires du Groupe ALDO



Derrière : Sarah-Maude Lefebvre et Samuel Lefebvre
Devant : Roxanne Lefebvre et Isabelle Lefebvre
Membres de la relève



TABLE DES MATIÈRES



ACCOMPAGNEMENTS

Bacon

Salade de brocoli, bacon et canneberges	7
---	---

Saucisse

Salade d'hiver russe	9
----------------------	---

PLATS PRICIPAUX

Côtelettes

Côtelettes de porc au zucchini de Grand-Maman Irene	11
Côtelettes de porc et patates hachées brunes faciles au fromage	13
Côtelettes de porc sauce aux abricots	15

Côtes levées

Côtes levées fumées aux pommes	17
--------------------------------	----

Cou

Schaschlik russe et garniture d'oignons marinés	19
---	----

ÉpauLe

Conchinita Pibil	21
Porc effiloché facile de Brett	23
Porc effiloché ITA	25
Saucisses de porc bleuets et érable	27

Filets

Filet de porc à l'érable	29
Filet de porc aux champignons et à la crème	31
Filet de porc aux épinards, fromage à la crème & bacon	33
Filet de porc farcis au fromage fêta et aux tomates farci	35
Filet de porc fumé enrobé de bacon	37
Filet mignon de porc à l'érable	39

Haché

Hamburger de porc	41
Manti - Dumpling vapeur	43
Pelmeni - Dumpling poché	45
Poivrons farcis à l'italienne	47
Préparation de pâté à la viande	49
Ragoût de boulettes	51
Roulé de porc	53
Tschebureki - Dumpling frit géant	54

Jambon

Macaroni au jambon et à la tomate	57
Schnitzel de porc	59

Lard salé

Bouilli	61
---------	----

Longe

Longe de porc sauce Porto-framboise	63
Marinade pour longe de porc au Porto et à l'orange	65
Pâtes au porc, brocoli et sauce blanche	67
Rôti de porc moutardes et fines herbes	69

Pilons

Pilons de porc fumés « à la mononcle Stef »	71
---	----

Saucisse

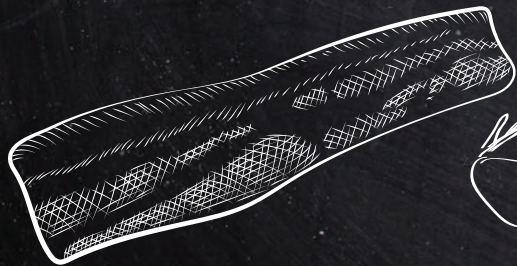
Casserole de saucisses de porc à l'érable	73
---	----

Accompagnement

Bacon 

« Salade savoureuse et croquante

qui accompagne bien
plusieurs recettes de porc. »



Recette de : Nadine Barras
Conjointe de Alain Lefebvre

SALADE DE BROCOLI, BACON ET CANNEBERGES



NOMBRE DE PORTIONS

8 à 10



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min.



TEMPS DE CUISSON

Seulement pour précuisson
du bacon (5 à 10 min.)

INGRÉDIENTS

Salade

5-6 tasses (1,25 l) de bouquets
de brocolis, coupés en
morceaux de 1/2 po (12 mm)

1/2 tasse (125 ml) d'oignon
rouge haché

1 tasse (250 ml) de fromage
cheddar fort râpé

1 tasse (250 ml) de bacon cuit,
émietté

1 tasse (250 ml) de graines de
tournesol

1 tasse (250 ml) de canneberges
sèches (OceanSpray)

Vinaigrette

1 tasse (250 ml) de mayonnaise
ou de sauce pour salade faible
en gras

1/4 tasse (50 ml) de sucre

2 c. à table (30 ml) de vinaigre
de vin rouge

1/2 c. à thé (2 ml) de sel

1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir

PRÉPARATION

- 1 Combiner tous les ingrédients de la salade dans un grand bol;
bien mélanger.
- 2 Combiner tous les ingrédients de la vinaigrette dans un petit bol.
- 3 Mélanger à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette.
- 4 Verser la vinaigrette sur la salade et mélanger le tout.
- 5 Réfrigérer pendant 1 heure.

*Cette salade doit être
réfrigérée au moins 1 heure
avant de la servir...
rehausse la saveur.*

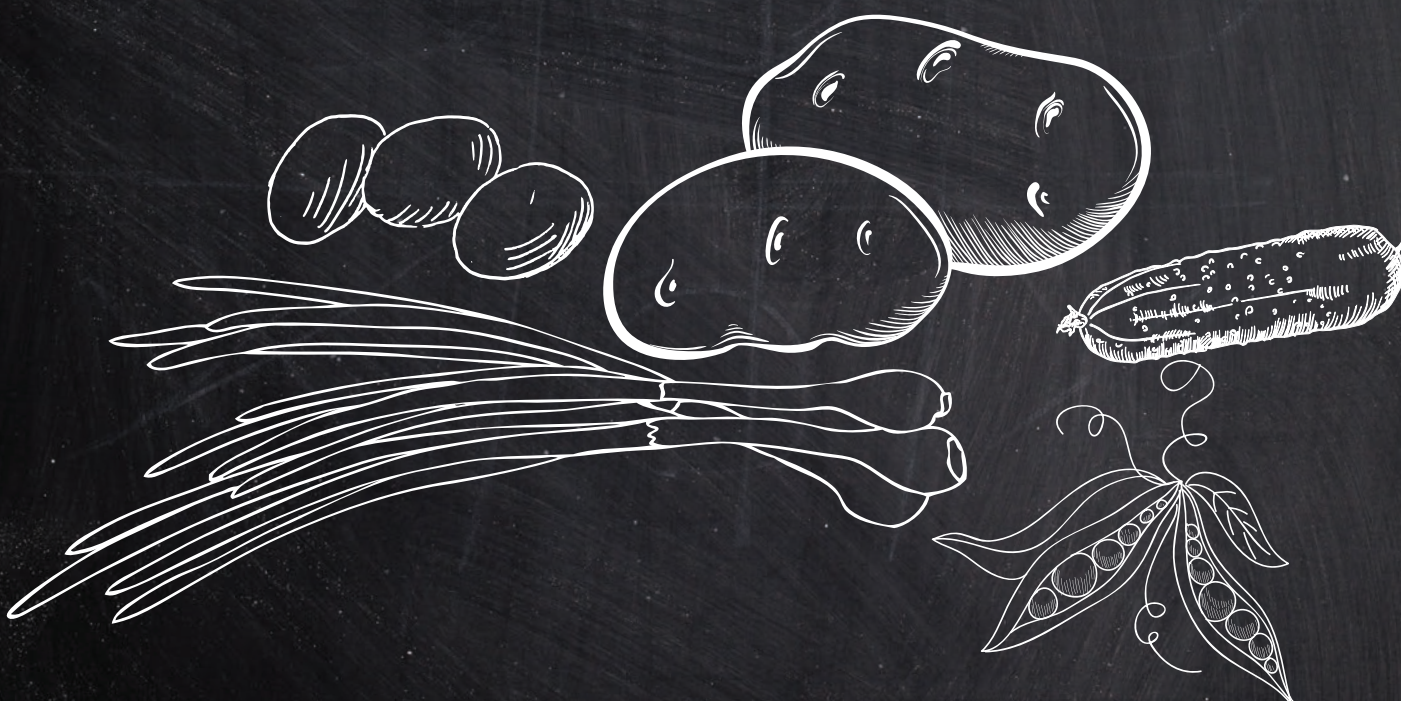
Accompagnement

Saucisse 

« Cuisine familiale russe.

Cette recette est sur la table
pour le temps des fêtes.

Bien que ce soit une recette dite d'hiver,
elle est tout de même délicieuse en été. >>



Recette de : Jewgeni Schreider
Développement des affaires - Europe de l'Est

SALADE D'HIVER RUSSE



NOMBRE DE PORTIONS

4



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min.



TEMPS DE CUISSON

1 heure de repos
au frigidaire

INGRÉDIENTS

4 œufs cuits durs

6 grosses patates cuites

1 boîte de conserve de pois

½ paquet de saucisse

2 échalotes

3-8 cornichons
(varie selon leur taille)

½ pot de mayonnaise

Un peu de crème sure

Poivre

Sel

PRÉPARATION

- 1 Couper les oeufs, les patates, les cornichons (en plus petit) et la saucisse en cubes.
- 2 Couper les échalotes en petits dés.
- 3 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble. Ajouter les pois égouttés.
- 4 Assaisonner au goût avec la mayonnaise, la crème sure, le sel et le poivre.
(Idéalement, ne pas mettre ces quatre éléments pour que les goûts ne se confondent pas.)
- 5 Laisser refroidir au frigidaire pendant environ 1 heure.

*Vous pouvez utiliser
plus ou moins
de mayonnaise,
au goût.*

Côtelettes

« Grand-Maman Irene est la grand-maman de mon mari.
Elle a élevé 9 enfants qui ont environ 1 an de différence.
C'est probablement une bonne chose qu'il n'y ait pas de quantités
dans la recette, parce que la sienne aurait été immense.

Plusieurs de ses recettes ont des tortillas ou des haricots frits
comme accompagnement et ils sont toujours faits par elle,
du début à la fin... les miens, pas tant que ça!

Cette recette est l'une de nos préférées parce qu'elle est simple,
facile, délicieuse... et que c'est une recette

de grand-maman! »



Recette de : Melinda Partida
Adjointe administrative États-Unis

CÔTELETTES DE PORC AU ZUCCHINI DE GRAND-MAMAN IRENE



TEMPS DE PRÉPARATION

5 min.

INGRÉDIENTS

Côtelettes de porc coupées
pour une bouchée

Zucchini coupé en dés
pour une bouchée

Sel d'ail

Poivre noir

Cumin

Tomates en dés

1 boîte de maïs en conserve

PRÉPARATION

- 1 Mettre les côtelettes de porc dans une poêle antiadhésive et cuire jusqu'à ce qu'elles soient presque prêtes.
- 2 Ajouter le zucchini. Assaisonner au goût avec le sel d'ail, le poivre et le cumin.
- 3 Ajouter les tomates en dés et le maïs. Ajouter de l'eau dans la poêle pour couvrir, juste un peu, le contenu.
- 4 Laisser mijoter à température moyenne-basse jusqu'à ce que la sauce soit réduite.
- 5 Servir avec un accompagnement de haricots frits, de tortillas et de sauce red hot.

*Il n'y a pas de quantité
parce que c'est une recette
maison de grand-maman
et que les grands-mamans
n'ont pas de quantité!*

*C'est simplement
un peu de ceci et
un peu de cela!*

Côtelettes ➡

Je me promenais dans mes livres de recettes en voulant me débarrasser de la viande qu'il y a dans mon congélateur. Et en un dimanche soir, j'ai préparé cette recette DÉLICIEUSE!

Pour faire la recette, il faut moins d'une heure du début au nettoyage de la fin, et l'heure en vaut tellement la peine.

Ma famille et moi aimons les saveurs audacieuses
agencées avec le porc,
donc cette recette est toujours gagnante!



Recette de : Hyatt Frobose
Directeur commercial des États-Unis et nutritionniste

CÔTELETTES DE PORC ET PATATES HACHÉES BRUNES FACILES AU FROMAGE



NOMBRE DE PORTIONS

4



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min.



TEMPS DE CUISSON

40 min.

INGRÉDIENTS

4 côtelettes de porc

Huile végétale (pour faire dorer)

1 tasse de lait

6 oz de fromage à la crème

2 c. à soupe de moutarde

1/2 c. à thé de sel d'ail

1/4 c. à thé de poivre blanc

6 tasses de patates hachées
brunes congelées

1/3 tasse de parmesan râpé

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 350°F.
- 2 Dans une poêle, chauffer l'huile et dorer les côtelettes de porc sur les deux côtés. Retirer les côtelettes et réserver. Retirer le gras de la poêle.
- 3 Ajouter le lait, le fromage à la crème, la moutarde, l'ail, le sel et le poivre à la poêle.
Cuire à moyenne température jusqu'à ce que le fromage à la crème soit fondu et que le mélange soit homogène.
Mélanger avec un fouet pour atteindre la consistance désirée.
- 4 Ajouter les patates hachées brunes et le parmesan. Mélanger.
- 5 Verser dans un plat à cuisson 9 x 13 pouces.
Déposer les côtelettes sur le mélange.
- 6 Couvrir le plat de cuisson. Faire cuire pendant 30 minutes.
Retirer le couvercle et cuire encore 10 minutes, ou jusqu'à ce que les patates bouent ou que la viande ait atteint une température interne de 145°F.

Côtelettes ➡

« Recette simple
et délicieuse
de mon père. »



Recette de : Nadine Barras
Conjointe de Alain Lefebvre

CÔTELETTES DE PORC SAUCE AUX ABRICOTS



NOMBRE DE PORTIONS

6



TEMPS DE PRÉPARATION

10 à 15 min.



TEMPS DE CUISSON

1 h 20

INGRÉDIENTS

6 côtelettes de porc

1 tasse de vinaigrette Catalina

1 tasse de confiture d'abricots

1 sachet de soupe à l'oignon

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 350°F.
- 2 Dans un bol, mélanger la confiture, la vinaigrette et le sachet de soupe à l'oignon.
- 3 Dans un plat allant au four, déposer les côtelettes de porc. Verser le mélange à l'abricot sur les côtelettes.
- 4 Cuire au four à 350°F pendant plus ou moins 1 h 20 (selon l'intensité de votre four)
- 5 Servir sur riz accompagné de vos légumes préférés / ma salade de bacon, brocoli et canneberges/raisins (Craisins)

Côtes levées

« Ah la viande fumée...

Le secret, c'est de ne pas être pressé.

Un petit breuvage houblonné,
un après-midi ensoleillé et une tablée à impressionner.

Cette recette est celle qu'il vous faut.

Faites vivre l'expérience d'un "BBQ Pit" américain
à vos invités. Parce que disons-le,
les restos ST-Hubert c'est bien bon,
mais on n'arrive pas à la cheville
des Pit Masters de nos voisins du Sud! >>



Recette de : Samuel Lefebvre
Responsable de projets aux ventes

CÔTES LEVÉES FUMÉES AUX POMMES



NOMBRE DE PORTIONS

6



TEMPS DE PRÉPARATION

30 à 45 min.



TEMPS DE CUISSON

6 heures

INGRÉDIENTS

2 racks de côtes levées de dos
2 cuillères à table de sel
1/2 tasse de mélange d'épices BBQ aux pommes.
(Suggestions : Heath riles BBQ apple rub ou assaisonnement fumé au bois de pommier de Clubhouse)
1 bâtonnet de beurre
1 tasse de beurre de pomme...
Moi je suis chanceux, Marie-Christine m'en fait du maison ;)
1 tasse de vinaigre de cidre de pomme
1 tasse de jus de pomme
1 pot de gelée de pomme
1 1/2 tasse de votre sauce BBQ favorite (Suggestion : La sauce FIREBARN MEMPHIS)

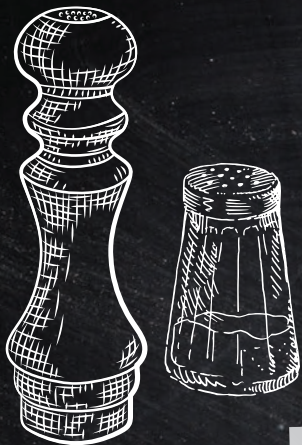
Compter un rack complet pour les gros appétits, un demi rack pour les plus petits.

*Vous n'avez pas de fumoir, aucun problème!
Utilisez la même technique de cuisson avec un four conventionnel et ajoutez de la fumée liquide à votre sauce BBQ.*

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le fumoir à une température de 225°F avec du bois, granules, ou puck à la saveur de pomme.
- 2 Retirer la membrane sous le rack de côtes.
Truc : Utilisez un essuie-tout pour agripper la membrane... vous éviterez ainsi de réciter votre chapelet quelques fois.
- 3 Mélanger le jus de pomme et le vinaigre de cidre de pomme puis vaporiser les côtes avec le mélange. Assaisonner ensuite avec le sel. Laisser reposer le tout 15 minutes. (Excellent temps pour s'ouvrir une bière ou essayer une nouvelle recette de cocktail!)
- 4 Appliquer généreusement votre mélange d'épices BBQ choisi. Laisser reposer un autre 15 minutes... (Personnellement, une bonne NEIPA d'une microbrasserie québécoise convient parfaitement comme breuvage)
- 5 Placer les côtes dans le fumoir pour 2 heures en vaporisant du mélange jus/vinaigre à tous les 30 minutes.
- 6 Retirer les côtes du fumoir. L'étape ici est très importante. L'objectif est de faire une papillote en papier d'aluminium pour chaque rack de côtes levées. Couper 1/2 bâtonnet de beurre en petits morceaux et placer le tout au fond de la papillote. Ensuite, il faut enduire les côtes avec votre beurre de pomme. Placer ensuite les racks dans la papillote en appuyant le côté viande (dessus de la côte) directement sur le beurre. Vaporiser le côté os avec le mélange jus/vinaigre et fermer la papillote le plus hermétiquement possible.
- 7 Replacer les papillotes dans le fumoir pendant au moins 1 heure et jusqu'au moment où la viande aura la tendreté que vous recherchez. Certaines personnes aiment que la viande tombe de l'os et d'autres préfèrent une bouchée de viande qui se tient. Il n'y a pas de mauvaise réponse dans le monde du porc!
- 8 Faire fondre la gelée de pomme au micro-ondes avec un peu de jus de pomme (5 minutes). Brasser après 2 minutes de cuisson.
- 9 Ajouter la sauce BBQ choisie au mélange beurre de pomme/jus de pomme. Bien mélanger.
- 10 Retirer les côtes des papillotes. Soyez prudent, ce sera très chaud et si la viande se sépare de l'os, il ne faudrait pas perdre de notre précieux produit
- 11 Appliquer le mélange de sauce sur les racks.
- 12 Un choix s'impose encore! Vous pouvez terminer la cuisson des côtes levées directement sur le BBQ pour aller chercher les marques de grilles sur la viande, ou placer les côtes découvertes dans le fumoir. Si vous choisissez l'option du fumoir, augmentez la température à environ 350-400°F et placez les côtes en cuisson indirecte. Vous obtiendrez une caramélisation sans égale sur la sauce qui entoure la viande... je salive! Bon BBQ à tous!

Cou ➡



« Les schaschlik sont toujours bons,
tant en été qu'en hiver.
C'est un repas parfait à cuisiner et
déguster avec famille et amis! »



Ce repas
en est un d'émotions,
il n'est pas fait
pour Instagram.

Aussi, plus il y a
d'oignons, mieux c'est!



Recette de : Jewgeni Schreider
Développement des affaires - Europe de l'Est

SCHASCHLIK RUSSE ET GARNITURE D'OIGNONS MARINÉS



NOMBRE DE PORTIONS

5



TEMPS DE PRÉPARATION

30 à 45 minutes

+ 12 à 24 heures de refroidissement



TEMPS DE CUISSON

50 min.

INGRÉDIENTS

Pour le shaschlik :

Cou de porc 4,8 - 6,6 lbs
(2,5 à 3 kg)

Beaucoup de sel et de poivre

Un peu de persil

(Si disponible) 5-6 feuilles
de basilic bleu (pas vert)

1,5 - 2 kg oignon (environ)

2 - 3 c. à thé de pâte de tomate

2 c. à thé de poudre de paprika
sucrée

Environ 1,5 l d'eau minérale
(avec bulles)

Une touche de vinaigre blanc -
Pour une touche tropicale, vous
pouvez le remplacer par la purée
d'un kiwi

Pour les oignons marinés :

2-3 gros oignons

1 tasse d'eau chaude

3 c. à soupe de sucre

1/2 c. à soupe de sel

1 1/2 c. à soupe de vinaigre

PRÉPARATION

POUR LE SCHASCHLIK

- 1 Laver le cou et assécher.
- 2 Retirer les tendons et le gras.
- 3 Couper la viande en morceaux de taille équivalente (environ 4 x 3 cm) et placer dans un gros bol.
- 4 Peler les oignons, les couper en 8 et les placer dans le bol.
- 5 Mettre tous les autres ingrédients, sauf le vinaigre et l'eau minérale dans le bol.
- 6 Bien mélanger et assaisonner, au besoin (notez que la viande marinera pendant 12-24 heures au frigidaire alors les saveurs seront plus intenses après cette période de repos)
- 7 Remplir le bol avec l'eau minérale pour couvrir la viande.
- 8 Laisser reposer au frigidaire pour, au moins, 12 heures et jusqu'à 24 heures. La viande peut être sortie du frigidaire environ 2 heures avant la cuisson.
- 9 Ajouter une bonne touche de vinaigre (ou le kiwi) et bien mélanger.
- 10 Environ 1 heure avant le repas, allumer les briquettes sur le barbecue (BRIQUETTES, pas du gaz), et pendant ce temps, placer les morceaux de viande sur les brochettes sans les oignons. Plus les brochettes seront grillées près des braises, meilleur sera le goût. Le temps de cuisson est d'environ 15-20 minutes. Pendant ce temps, vous pouvez rester sur le côté du barbecue en appréciant une bière. Il est important de déplacer souvent la viande afin qu'elle brunisse également de tous les côtés.

POUR LES OIGNONS MARINÉS

- 1 Peler les oignons et les couper en tranches ou en rondelles complètes.
- 2 Ajouter le sucre, le sel et le vinaigre aux oignons. Mélanger puis y verser l'eau chaude.
- 3 Mélanger encore une fois et laisser reposer pendant environ 30-60 minutes.

*Déguster les Schaschlik
dans une assiette avec les
oignons marinés sur le dessus.
Bon appétit!*

Épaulé ➡

« Avec un peu de mon sang latino-gaspésien,
j'aime bien cette recette qui se nomme Cochinita
qui vient du Yucatan.

La problématique c'est que la cochinita
devient une drogue, mais pas de mal de tête ni de cœur.

La cochinita, peut aussi se servir pour déjeuner,
dîner, souper ou au retour du bar à 4 h du matin.

Par contre ça passe pas dans le Focus.

Pour avoir une meilleure idée, visitez en français sur Youtube >>



<https://www.youtube.com/watch?v=Kra0YS7gajk>



Recette de : Gratien Thériault
Développement des affaires

CONCHINITA PIBIL



NOMBRE DE PORTIONS

4 à 6



TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes



TEMPS DE CUISSON

2 à 3 heures

INGRÉDIENTS

Conchinita Pibil

30 g d'achiote (épice mexicaine facile à trouver dans les boutiques latines) *Si vous vivez dans la ville de St-Lambert, vous pouvez aller à Québec.

2 gousses d'ail hachées finement

5 ml (1 c. à thé) de clou de girofle

5 ml (1 c. à thé) d'origan séché

125 ml (1/2 tasse) de jus d'orange

125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de vin blanc

Huile d'olive

2 kilos (4 livres) de fesse de porc désossée et coupée en morceaux

2 kilos (4 livres) d'épaule de porc désossée et coupée en morceaux

500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet

1 feuille de laurier

1 bâton de cannelle

Sel et poivre

Une feuille de banane (facultatif)

Coriandre fraîche

Garniture de légumes marinés (Partie très importante pour avoir un mariage parfait avec la viande)

2 oignons rouges

2 carottes

250 ml (1 tasse) d'eau

250 ml (1 tasse) de vinaigre blanc

60 ml (1/4 tasse) de sucre

30 ml (2 c. à soupe) de sel

30 ml (2 c. à soupe) d'origan séché

1 piment Habanero haché finement (facultatif)

PRÉPARATION

CONCHINITA

- 1 Passer au mélangeur l'achiote, l'ail, le clou de girofle, l'origan, le jus d'orange, le vinaigre de vin blanc. Réserver.
- 2 Dans une grande casserole allant au four, colorer la viande dans l'huile d'olive en 3 ou 4 fois.
- 3 Saler et poivrer, puis transférer la viande dans un grand cul de poule. Réserver.
- 4 Déglacer la casserole avec le mélange réservé (achiote, ail, jus d'orange, etc.) et laisser mijoter 7 minutes à feu moyen.
- 5 Ajouter la viande réservée, le bouillon, la cannelle et la feuille de laurier. Porter à ébullition.
- 6 Fermer le feu, couvrir de la feuille de banane (si désiré) et fermer avec le couvercle.
- 7 Cuire à 375 °F pendant 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que la viande s'effiloche à la fourchette.
- 8 Laisser reposer 10 minutes avant de servir.
- 9 Décorer de coriandre fraîche.

GARNITURE DE LÉGUMES MARINÉS

- 1 Ciseler finement l'oignon et les carottes au couteau ou à la mandoline.
- 2 Dissoudre le sucre et le sel dans l'eau et le vinaigre.
- 3 Incorporer le reste des ingrédients et laisser mariner de 30 à 40 minutes.
- 4 Servir sur un riz pilaf auquel on aura ajouté des grains de maïs, des carottes en petits dés, de l'ail, des oignons, de l'huile d'olive, du sel et du poivre.
- 5 Garnir de légumes marinés.

De plus, cette recette peut se faire avec de l'épaule de porc, qui est souvent une partie oubliée et peu cher comme viande.

Épave ➡

« Cette recette est l'une
des préférées à Knoxville,
Tennessee! »



Recette de : Brian Strobel
Gérant de territoire sénior et spécialiste d'équipements

PORC EFFILOCHÉ FACILE DE BRETT



NOMBRE DE PORTIONS

8 à 10



TEMPS DE PRÉPARATION

1 heure



TEMPS DE CUISSON

5 heures

INGRÉDIENTS

2-3 lbs (2-2,5 kg) d'épaule de porc

3 c. à soupe d'assaisonnement BBQ

24 oz de bière au gingembre

Gingembre frais
(environ 3 pouces de long)
pelé et coupé en rondelles
de 1/2 cm d'épaisseur

Pellicule plastique

Papier ciré

Papier d'aluminium

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 250°F.
- 2 Frotter l'épaule de porc, de tous les côtés, avec votre assaisonnement favori.
- 3 Placer le porc dans une grande casserole allant au four.
- 4 Disperser le gingembre autour du porc.
Verser la bière sur le porc jusqu'à mi-hauteur.
Couvrir de papier ciré.
Couvrir la casserole de pellicule plastique et sceller tous les côtés.
Couvrir la casserole de papier d'aluminium et sceller tous les côtés.
- 5 Placer au four pendant 4-5 heures ou jusqu'à ce que la viande puisse être facilement effilochée à l'aide d'une fourchette.

Laisser le porc reposer dans son liquide pendant 30 minutes puis disposer du liquide.
- 6 Servir sur un pain brioché avec de la salade de chou.

*Utilisez
votre assaisonnement
de porc préféré!*

Épaulé 

« La recette du jeudi soir
au Cégep avant de sortir
entre amis. »



Recette de : Gabriel Renaud
Représentant technique

PORC EFFILOCHÉ ITA



NOMBRE DE PORTIONS

+/- 8



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min.



TEMPS DE CUISSON

8 ou 10 heures
selon la température
de cuisson choisie

INGRÉDIENTS

2 kg / 4 lbs d'épaule de porc ou de fesse, sans peau et sans os ou encore (5 lbs/2.5 kg bone in)

2 1/2 c. à thé de sel

1 c. à thé de poivre noir

1 oignon haché

1 piment jalapeño sans pépins, haché

4 gousses d'ail émincées

3/4 de tasse de jus d'orange (environ le jus de 2 oranges)

Assaisonnement

1 c. à soupe d'origan séché

2 c. à thé de cumin moulu

1 c. à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION

- 1 Rincer et sécher l'épaule de porc.
- 2 Combiner tous les ingrédients de l'assaisonnement et frotter sur la pièce de porc en y ajoutant le sel et le poivre.
- 3 Placer le porc dans la mijoteuse avec le gras sur le dessus.
Sur la viande, déposer : l'oignon, l'ail et le jalapeño.
Y verser le jus d'orange.
- 4 Cuire à basse température (low) pendant 10 heures ou à haute température (high) pendant 7 heures.
- 5 Tester la cuisson du porc. La viande devrait se détacher et s'effiloche facilement. Une fois cette cuisson atteinte, retirer de la mijoteuse et laisser refroidir.
- 6 Effiloche la viande à l'aide de deux fourchettes.
- 7 Nous ajoutons toujours de la sauce BBQ de notre choix (soit faite maison ou achetée). Mélanger la sauce BBQ au porc effiloche.
- 8 Servir en sandwich avec salade de patates comme accompagnement.
- 9 Servir sur un pain brioche avec de la salade de chou.

*Besoin d'avoir
une mijoteuse*

Époule ➡

« Première recette de saucisse
que j'ai faite de ma vie.

Elle est honnêtement délicieuse.
Juste assez sucrée pour donner
le sourire et être intrigante. »



Recette de : Marie-Christine Laflamme
Coordinatrice communication et marketing

SAUCISSES DE PORC BLEUETS ET ÉRABLE



NOMBRE DE PORTIONS

20



TEMPS DE PRÉPARATION

2 heures
(avec un temps de repos)



TEMPS DE CUISSON

10 min.

INGRÉDIENTS

5 lbs d'épaule de porc désossée

40 g de sel casher

1 paquet de sauge fraîche

2 c. à soupe de thym frais

6 g de poivre noir fraîchement concassé

1 c. à soupe de poudre d'ail

350 g de bleuets
(environ 2 tasses)

1 tasse de sirop d'érable

½ tasse d'eau froide

½ boyau de porc
(demander pour pouvoir faire
5 lbs à votre boucher)

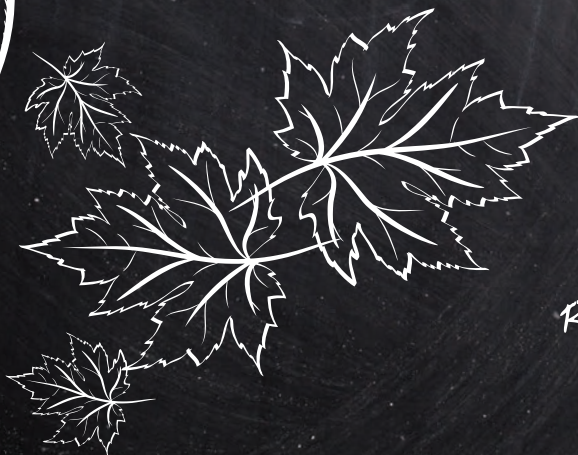
PRÉPARATION

- 1 Couper l'épaule de porc en cubes de 1 pouce environ. Il est très important de garder le gras aussi et de le couper lui aussi en cubes de 1 pouce. Les seules choses à enlever sont les tendons et les membranes qui peuvent bloquer dans le hachoir.
- 2 Ajouter les assaisonnements aux cubes de porc et bien mélanger pour tout enrober. Couvrir le bol d'une pellicule plastique et placer le bol au congélateur entre 1 h et 2 h afin de porter la viande près du point de congélation, mais sans que ça gèle.
- 3 Pendant ce temps, placer les différentes parties du hachoir à viande au congélateur aussi.
- 4 Sortir tout du congélateur et hacher la viande dans un bol avec la plaque de coupe fine. Pendant que vous hachez, s'assurer que la viande sorte de façon claire par chaque trou. Si ça commence à sortir comme une pâte où la viande et le gras sont mélangés, arrêter le hachoir et nettoyer la lame, car elle est sûrement pleine de ligaments ou de membranes. Recommencer et finaliser le hachage.
- 5 Ajouter les bleuets, l'eau et le sirop d'érable à la viande hachée.
- 6 Mélanger vigoureusement avec les mains jusqu'à l'obtention d'une texture ultra collante qu'on appelle le « binding » en anglais. Ça prend environ 2 minutes. Le truc pour savoir si ça fonctionne est de prendre une petite boulette, la coller sur la paume de la main et placer la paume de la main vers le bas. La viande devrait rester collée facilement 10 secondes avant de tomber (souvent même elle ne tombera tout simplement pas). Si ça ne colle pas, continuer de mélanger plus vigoureusement.
- 7 Installer le boyau de porc sur l'embout du poussoir à saucisse. Ajouter la viande et pousser celle-ci doucement dans le boyau. Quand la viande arrive, faire un noeud. Continuer à pousser. À la fin, couper et faire un noeud.
- 8 Pour séparer le boyau en saucisse, calculer la longueur voulue et tourner 2 tours dans un sens. Calculer la même longueur et tourner 2 tours dans l'autre sens. Continuer jusqu'à la fin du boyau. Couper entre chaque saucisse avec un bon couteau.

*Je vous suggère
de ne pas hacher
votre viande trop petit.
La texture est meilleure
quand elle est hachée
plus grosse.*

Filet ➡

« Recette facile à faire
pour un souper de chasse »



Recette de : Marco Lefebvre
Conseiller

FILET DE PORC À L'ÉRABLE



NOMBRE DE PORTIONS

4



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min.



TEMPS DE CUISSON

20 min.

INGRÉDIENTS

2 filets de porc

1 tasse de sirop d'érable

1/3 de tasse de Bovril au boeuf

1 c. à soupe d'ail haché

PRÉPARATION

- 1 Faire mariner 24 heures dans un ziploc.
- 2 Saisir dans une poêle.
- 3 Cuire au four 15 à 20 min. à 350°F selon la cuisson désirée.

*Remplacer
le sirop d'érable
par de la cassonade*

Filet 

« Recette de ma maman
qui est maintenant
ma recette préférée
de filets de porc. »



Recette de : Marie-Christine Laflamme
Coordinatrice communication et marketing

FILET DE PORC AUX CHAMPIGNONS ET À LA CRÈME



NOMBRE DE PORTIONS

6



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min.



TEMPS DE CUISSON

1 heure

INGRÉDIENTS

2 filets de porc

2 gousses d'ail

500 ml crème à cuisson 35 %

1 cuillère à table de farine

2 tasses de champignons blancs coupés en quartiers

1 tasse de champignons au choix coupés en quartiers

Jus d'un citron

PRÉPARATION

- 1 Couper les gousses d'ail en 2 et masser les filets de porc de chaque côté avec une moitié de gousse d'ail.
- 2 Faire dorer les filets de porc avec ou sans l'ail, au goût, dans l'huile.
- 3 Ajouter les champignons et le jus de citron.
Couvrir. Faire cuire pendant 45 minutes à feu mi-doux.
- 4 Mélanger la farine et la crème.
Enlever les filets de porc et ajouter la crème aux champignons.
Poursuivre la cuisson.
Couper les filets de porc en rondelles.
- 5 Remettre les filets de porc dans le plat et servir

Une fois la sauce aux champignons terminée, goûtez-la et ajoutez-y toutes vos épices préférées.

Nous ajoutons généralement plusieurs fines herbes, tant fraîches que séchées.

Personnellement, je préfère quand la sauce est assez épaisse.

Filet ➡

« Après avoir mangé cette recette
pour la première fois,
j'ai su qu'il s'agirait désormais
d'un classique chez nous »



Recette de : Hugo Richard
Concepteur mécanique

FILET DE PORC AUX ÉPINARDS, FROMAGE À LA CRÈME & BACON



NOMBRE DE PORTIONS

4



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min.



TEMPS DE CUISSON

20 min.

INGRÉDIENTS

2 filets de porc
4 tranches de bacon
3/4 tasse de fromage à la crème
3/4 tasse de fromage cheddar fort râpé
1 tasse d'épinards hachés
1 c. à thé d'huile d'olive
1/2 c. à thé de poudre d'ail
1/2 c. à thé de poudre d'oignon
Sel et poivre du moulin
Corde de boucher pour enfilet le porc

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le barbecue à 400°F.
- 2 Dans un bol, combiner le fromage à la crème, le cheddar, les épinards, l'huile d'olive, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le sel et le poivre, puis mélanger vigoureusement.
- 3 Faire une incision sur la longueur du porc, puis ajouter le mélange de fromage à la crème dans le porc.
- 4 Fermer le porc avec l'aide des tranches de bacon, puis ficeler le filet.
- 5 Déposer le porc à feu direct (baisser le feu à moyen-doux), puis cuire 9 minutes de chaque côté (pour une cuisson rosée) en le tournant qu'une seule fois.
- 6 Laisser le porc reposer pendant au moins 10 minutes avant de le trancher.

Pour une cuisson au four, faites d'abord dorer les filets dans une poêle allant au four 3 minutes de chaque côté.

Puis, enfourner le tout 20 minutes à 400°F. Laisser reposer en sortant la viande du four.

Recette très facile à grossir pour les gros appétits ou les grandes familles!

Filet 

« Cette recette est juste
délicieuse! »



Recette de : Christine Ricard
Directrice générale adjointe

FILET DE PORC FARCI AU FROMAGE FÉTA ET AUX TOMATES



NOMBRE DE PORTIONS

4



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min.

+ temps de marinade d'au moins 30 min.



TEMPS DE CUISSON

Environ 30 min.
à 350°F

INGRÉDIENTS

1,5 lbs (675 g) de filet de porc
(2 filets)

200 g de fromage féta, égoutté,
défait en morceaux

1 petite tomate en petits dés

1 gousse d'ail hachée

1/2 oignon haché

2 c. à soupe de basilic frais
haché (ou 1/2 c. à soupe de
basilic séché)

4 olives noires en tranches

2/3 t. (170 ml) de vinaigrette aux
tomates séchées et origan

Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 350°F.
- 2 Dans un bol, mélanger le fromage féta, la tomate, l'ail, l'oignon, le basilic, les olives et la vinaigrette. Réserver.
- 3 Couper le filet sur le sens de la longueur en laissant 1/2 po (1 cm) intact. Ouvrir le filet comme un livre.
- 4* Placer le filet entre 2 feuilles de pellicule plastique et à l'aide d'un maillet, l'aplatir à 1/2 po (1 cm) d'épaisseur.
- 5 Saler et poivrer au goût le filet de porc.
- 6 Étendre la farce sur toute la longueur du filet.
- 7* Fermer et ficeler le filet en prenant soin de refermer vers l'intérieur l'extrémité la plus étroite.
- 8 Dans un plat peu profond allant au four, placer le filet et le reste de la vinaigrette (s'il en reste). Couvrir et réfrigérer pendant au moins 30 minutes.
- 9 Sortir quelques minutes à l'avance pour éviter de mettre le plat froid directement au four (et qu'il brise). Mettre au four préchauffé à 350°F pendant environ 30 minutes.

** Simplifiez-vous la vie
en réservant
les étapes 4 et 7 pour
les occasions spéciales!
Il sera tout aussi bon sans.*

*FAIRE LA VEILLE
et laisser mariner
jusqu'au lendemain.*

*On peut aussi le faire
sur le BBQ, mais il coule,
j'aime moins.*

Filet ➡

« Cette recette est
une nouvelle de ma famille. »



Recette de : Brian Strobel
Gérant de territoire sénior et spécialiste d'équipements

FILET DE PORC FUMÉ ENROBÉ DE BACON



NOMBRE DE PORTIONS

6 à 8



TEMPS DE PRÉPARATION

4 heures



TEMPS DE CUISSON

1 h 30

INGRÉDIENTS

1/2 tasse de moutarde jaune

2 petits filets de porc

Assaisonnement

1 c. à thé de poudre d'ail

1 c. à thé de paprika

1 c. à thé de poudre de chili
Mexene

1 c. à thé de sucre

1/2 c. à thé de poivre noir moulu

12-16 tranches de bacon fumées
très épaisses

1-1 1/2 tasse de votre sauce
BBQ préférée

PRÉPARATION

- 1 Dans un plat de grandeur moyenne, mélanger, l'ail, le paprika, la poudre de chili, le sucre et le poivre.
Bien mélanger et laisser de côté.
- 2 Masser le filet de porc avec la moutarde jaune pour couvrir toute la surface.
Saupoudrer l'assaisonnement sur toute la surface.
Enrouler les tranches de bacon autour des filets de porc en utilisant plusieurs cure-dents pour maintenir le bacon en place.
- 3 Placer les filets dans une poêle couverte.
Laisser les filets de porc absorber la moutarde et les assaisonnements en les laissant mariner pendant 2 heures au frigidaire.
- 4 Préchauffer le barbecue à 400-450°F.
Pour cuire en utilisant une méthode indirecte, faire une petite montagne de charbon ou de briquettes d'un côté du barbecue. Déposer un bol d'eau de l'autre côté du barbecue.
- 5 Cuire la viande sur une grille huilée au-dessus du bol d'eau pendant 1 heure - 1 1/2 heure.
Ensuite, retirer et envelopper immédiatement les filets dans le papier d'aluminium.
Placer les filets sur le gril encore une fois, au-dessus du charbon et cuire jusqu'à ce que la viande atteigne une température interne de 155°F.
- 6 Ouvrir l'aluminium, badigeonner généreusement le filet de sauce BBQ et déposer sur la grille au point le plus froid du barbecue.
Cuire pendant 15-20 minutes jusqu'à ce que la température interne atteigne 160°F.
- 7 Retirer la viande du barbecue. Conserver l'aluminium scellé jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir.
Bon appétit!

*Vous pouvez changer
l'ail et le paprika
par un coulis
au bourbon et
à l'érable.*

Filet

« La base de cette recette : les aliments du Québec dont nous sommes très fiers (porc et sirop d'érable).

Elle est un parfait mélange sucré-salé en plus d'être simple, rapide et délicieuse.

Nous lui donnons un 5 étoiles. >>



Recette de : Nelson Lefebvre et Guylaine Couture
Actionnaire du Groupe ALDO et sa conjointe

FILET MIGNON DE PORC À L'ÉRABLE



NOMBRE DE PORTIONS

2 à 3



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min.



TEMPS DE CUISSON

10 min.

INGRÉDIENTS

125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet

60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable

5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon

5 ml (1 c. à thé) de ketchup

5 ml (1 c. à thé) de fécule de maïs

1 filet de porc de 450 g (1lb)

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

1 petit oignon, émincé

PRÉPARATION

- 1 Dans un petit bol, mélanger le bouillon, le sirop d'érable, la moutarde, le ketchup et la fécule de maïs.
Réserver le mélange le temps de préparer le filet de porc.
- 2 Sur un plan de travail, couper le filet de porc en tranches d'environ 1,5 cm (1/2 po).
- 3 Dans une poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, dorer la moitié des tranches à la fois de chaque côté dans la moitié du beurre.
Déposer les tranches dorées sur une assiette.
Répéter l'opération avec le reste de la viande et le reste du beurre.
- 4 Ajouter l'oignon et poursuivre la cuisson environ 2 minutes en remuant de temps en temps.
Ajouter le mélange de bouillon et la viande.
Laisser mijoter 2 minutes. Saler et poivrer.
- 5 Servir le porc et la sauce avec du riz blanc et un légume au choix, si désiré.

*Il est très facile
de doubler la recette!*

*Coupez une tranche
afin de savoir si la cuisson
de la viande est terminée.*

*Le centre doit être rosé et
l'extérieur grillé.*

Haché 

« Notre "Go To"
de famille en vacances »



Recette de : Alain Lefebvre
Co-propriétaire de Jyga Technologies et actionnaire du Groupe ALDO

HAMBURGER DE PORC



NOMBRE DE PORTIONS

4



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min.



TEMPS DE CUISSON

10 min.

INGRÉDIENTS

2 lbs de porc haché maigre

1 enveloppe de soupe à l'oignon
Lipton

Environ 1 1/2 tasse de fromage
cheddar fort

1 oeuf

PRÉPARATION

- 1 Râper le fromage
- 2 Mélanger tous les ingrédients
- 3 Faire des boulettes
- 4 Cuire
- 5 Savourer

Haché 

Cuisine maison russe

Pâte - Viande hachée - Cuit vapeur



Recette de : Jewgeni Schreider
Développement des affaires - Europe de l'Est

MANTI – DUMPLING VAPEUR



NOMBRE DE PORTIONS

5



TEMPS DE PRÉPARATION

1 h 30



TEMPS DE CUISSON

40 min.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

2 oeufs

1 2/3 tasse d'eau

8 2/3 tasses de farine

Pour la garniture

2,2 lbs (1 kg) de porc haché
(ou de viandes mélangées)

5 oignons

1/4 de tasse de beurre

Sel et poivre

PRÉPARATION

- 1 Mélanger les oeufs, l'eau et un peu de farine en une pâte liquide.
- 2 Ajouter graduellement la farine jusqu'à ce que la pâte soit souple et qu'elle ne colle plus aux mains. Bien pétrir la pâte. Celle-ci devrait être élastique afin d'étendre facilement à l'aide d'un rouleau.
- 3 Couvrir la pâte et laisser reposer pendant environ 1 h à température pièce.
- 4 Couper les oignons en petites languettes (ne pas faire de dés).
- 5 Mélanger la viande hachée et les oignons.
Bien assaisonner avec le sel et le poivre.
Assurez-vous de bien mélanger avec vos mains. C'est la seule façon de s'assurer que le jus de l'oignon se mélange à la viande.
C'est cette étape qui rend la garniture juteuse et douce.
- 6 Rouler la pâte et couper en rond d'un diamètre d'environ 10-12 cm.
- 7 Mettre de la garniture au centre de chaque cercle de pâte et y déposer un morceau de beurre.
- 8 Pour former le manti, premièrement, plier la pâte de chaque côté et coller ensemble au milieu sur environ 3 cm de longueur.
Ensuite, plier les extrémités et coller à la partie du centre (devrait former une forme de T).
Finalement, refermer les extrémités fermement.
- 9 Badigeonner le bas du cuiseur à vapeur avec de l'huile pour éviter que les mantis ne collent.
Déposer les mantis du côté plat et cuire à la vapeur pendant environ 40 minutes.
- 10 Servir le manti immédiatement avec de la crème sure et possiblement du ketchup.

Haché 

Cuisine maison russe

Pâte - Viande hachée - Poché



Recette de : Jewgeni Schreider
Développement des affaires - Europe de l'Est

PELMENI – DUMPLING POCHÉ



NOMBRE DE PORTIONS

4



TEMPS DE PRÉPARATION

2 heures



TEMPS DE CUISSON

10 min.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

3 1/2 tasse de farine

2 oeufs

1/2 tasse d'eau
+ 2 cuillères à soupe

1/2 c. à thé de sel

Pour la garniture

1 lb (400 g) de porc haché

1/4 de tasse de beurre

3 c. à soupe de crème
à cuisson 35 %

2 oignons

Sel et poivre noir

Pour la sauce

Ail ou oignon, au goût

2 c. à soupe de beurre

3 c. à soupe de vinaigre

Sel et poivre au goût

Crème sure

Bouillon naturel ou en cube

PRÉPARATION

- 1 Mettre la farine dans un bol à mélanger, faire un puit dans la farine. Ajouter l'eau, les oeufs et le sel. Bien pétrir la pâte en une pâte ferme (texture similaire à celle de pâtes à spaghetti).
- 2 Couvrir d'un linge et laisser reposer pour 20-30 minutes.
- 3 Mélanger la viande hachée avec les oignons hachés fins, le beurre, le poivre et les épices.
- 4 Rouler la pâte en un cylindre (1,5 - 2 cm de diamètre) et y couper des morceaux de 1 - 1,5 cm. Utiliser ces petits morceaux pour rouler la pâte en une forme de biscuit. Vous pouvez aussi rouler la pâte en un rectangle d'environ 2 mm d'épais et y couper des pièces rondes avec un verre.
- 5 Placer la garniture sur la pâte avec une cuillère. Refermer la pâte sur la viande. Bien fermer la pâte en pressant avec vos doigts.
- 6 Placer le pelmeni dans de l'eau bouillante salée ou dans un bouillon. Porter à ébullition.
- 7 Une fois que l'eau bouille à nouveau et que le pelmeni flotte à la surface, laisser bouillir pendant encore 2-3 minutes.
- 8 Vider l'eau du chaudron. Mettre le pelmeni dans un bol et couvrir avec de petits morceaux de beurre. Le pelmeni peut être servi avec du beurre, de la crème sure, du vinaigre ou avec un mélange d'oignons et d'ail hachés, d'huile végétale, de sel et de poivre.

TRUC

Nous faisons toujours des portions bien plus grandes puisque nous pouvons congeler le pelmeni avant la cuisson. Il ne restera qu'à les bouillir pour un repas rapide.

Haché ➡

« Recette improvisée pour passer
des piments achetés en double
à l'épicerie. »



Recette de : Sarah-Maude Lefebvre
Membre de la relève

POIVRONS FARCIS À L'ITALIENNE



NOMBRE DE PORTIONS

6



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min.



TEMPS DE CUISSON

1 h

INGRÉDIENTS

1 tasse de riz cuit

6 poivrons (n'importe quelle couleur, mais je vous conseille les rouges, ils se tiennent mieux après la cuisson)

1 cuillère à table d'huile d'olive

1/2 oignon de taille moyenne, haché à votre goût (ira dans la préparation des poivrons)

1 livre de porc haché extra-maigre

3 gousses d'ail émincées

1 canne (14 onces environ) de sauce tomate ou de tomates en dés

1 cuillère à thé de sauce Worcestershire (optionnel)

1/2 cuillère à thé d'assaisonnements à l'italienne

2 tasses de fromage cheddar râpé, séparées en deux

Sel et poivre (au goût)

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 400°F et positionner la grille à la position du milieu.
- 2 Couper le dessus des poivrons comme si vous coupiez une citrouille sur le dessus (essayer de le couper le plus droit et le plus haut possible de sorte que la farce ne tombe pas du poivron).
- 3 Vider les piments, mais gardez la chair du dessus du piment, elle sera réutilisée dans la farce.
- 4 Dans un plat de cuisson (allant au four) de dimensions 9 x 13 (ou toutes autres dimensions pouvant loger 6 poivrons, placer les poivrons debout (ouverture vers le haut) et ajouter 1/2 tasse d'eau au fond du plat (les poivrons vont cuire également avec la vapeur).
- 5 Dans une poêle, ajouter l'huile d'olive, les oignons et la chair restante des poivrons coupée finement à feu moyen. Sauter pendant 5 minutes.
- 6 Lorsque les oignons et les poivrons auront cuit pendant environ 5 minutes, ajouter le porc haché à la poêle. Cuire et mélanger le tout pendant environ 8 minutes (ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de rosé sur la viande) en s'assurant de bien défaire la viande. Retirer le gras avec une cuillère le plus possible.
- 7 Ajouter l'ail, puis la sauce tomate/les tomates en dés, la sauce Worcestershire et les épices italiennes. Laisser réchauffer, puis retirer du feu.
- 8 Une fois retiré du feu, ajouter le riz cuit et la moitié du fromage râpé, puis mélanger jusqu'à homogénéité. Assaisonner avec le sel et le poivre à votre goût et farcir les piments jusqu'au bord.
- 9 Couvrir le plat contenant les piments avec du papier d'aluminium et faire cuire au four pendant 40 minutes.
- 10 Retirer le plat du four. Les poivrons devraient être encore relativement fermes au touché (on ne veut pas qu'ils soient trop mous, mais si vous préférez plus mous, laisser cuire jusqu'à ce que vous obteniez la texture désirée.)
- 11 Ajouter le reste du fromage sur le dessus des poivrons et remettre ceux-ci au four, sans le papier d'aluminium pour un autre 5 à 10 minutes, Jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- 12 Déguster votre chef-d'oeuvre!
(Peut facilement être réchauffé au micro-ondes dans les lunchs!)

La sauce Worcestershire est optionnelle.

Haché 

« Recette de pâte à la viande
que Mireille utilise toujours.

C'est la recette de sa mère
et de sa grand-mère! »



Recette de : Donald Lefebvre, Isabelle Lefebvre & Mireille Morin
Donald (Co-proprétaire de Jyga Technologies et actionnaire
du Groupe ALDO), Isabelle (membre de la relève)
et Mireille (conjointe de Donald Lefebvre)

PRÉPARATION DE PÂTÉ À LA VIANDE



TEMPS DE PRÉPARATION
30 min.



TEMPS DE CUISSON
3 heures

INGRÉDIENTS

Viande

- 4 lbs de porc haché
- 2 lbs de bœuf haché mi-maigre
- 4 gros oignons hachés
- 2 patates moyennes en petits cubes
- 1 ½ cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de poivre
- 1 à 2 cuillères à thé d'épices mélangées

Pâte

- 6 tasses de farine tout usage
- 6 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de sel
- ¾ de lbs de graisse Crisco
- 1 œuf battu
- 2 tasses d'eau froide

PRÉPARATION

GARNITURE

- 1 Mettre tous les ingrédients dans un grand chaudron.
- 2 Couvrir à égalité de la viande avec de l'eau tiède.
- 3 Faire bouillir à découvert en mélangeant souvent jusqu'à ce que l'eau soit complètement évaporée (environ 3 h).

PÂTE

- 1 Mélanger les ingrédients secs.
- 2 Y défaire la graisse la taille d'un pois.
- 3 Faire un puits et séparer l'œuf battu et l'eau froide.
- 4 Mélanger jusqu'à ce qu'une boule molle non collante soit formée.
- 5 Abaisser.

PÂTÉ

- 1 Préchauffer le four à 375°F.
- 2 Assembler le pâté.
- 3 Cuire au bas du four jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Haché ➡

« Une bonne vieille recette de ma mère,
réconfortante
et qui sent si bon dans la maison! »



Recette de : Nathalie Shink
Coordinatrice expédition-réception

RAGOÛT DE BOULETTES



NOMBRE DE PORTIONS

4



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min.



TEMPS DE CUISSON

2 heures

INGRÉDIENTS

1 lb de porc haché
2 oignons jaunes
1 tasse de farine (environ)
1 cuillère à soupe de beurre
1 morceau de lard salé
1 enveloppe de sauce à ragoût
Cannelle moulue
(1/2 cuillère à thé ou au goût)
Clou de girofle moulu
(1/2 cuillère à thé ou au goût)
Poivre moulu au goût
Eau (environ 8 tasses)

PRÉPARATION

- 1 Façonner le porc haché en boulettes et rouler dans la farine.
- 2 Hacher les oignons finement.
- 3 Faire dorer les boulettes et les oignons avec le beurre dans un poêlon.
- 4 Verser ensuite dans un chaudron avec l'eau et le morceau de lard salé.
- 5 Cuire 2 heures sur la cuisinière ou au four, puis épaissir.

POUR ÉPAISSIR LE BOUILLON

- 6 Retirer temporairement les boulettes cuites.
- 7 Ajouter 2 cuillères à soupe de farine directement dans le poêlon, griller et délayer avec un peu d'eau.
Ajouter en remuant au bouillon.
- 8 Ajouter au bouillon : l'enveloppe de sauce à ragoût, la cannelle, le clou de girofle et le poivre.
Remuer pour avoir une belle consistance et y ajouter les boulettes.

Haché 

« Quand je fais cette recette,
c'est un succès garanti!

Elle peut être faite
dans le temps des fêtes
et est très nourrissante. »



Recette de : Sylvie Moreau
Membre de l'équipe d'électronique

ROULÉ DE PORC



NOMBRE DE PORTIONS

6



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min.



TEMPS DE CUISSON

1 heure

INGRÉDIENTS

1 1/2 - 2 lbs de porc haché
assaisonné à votre goût

Sel

Poivre

Fromage râpé (au goût)
* Personnellement, j'utilise
du mozzarella

Épinards

Jambon cuit en tranches fines

1 paquet de bacon

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 350°F.
- 2 Étendre le porc en une couche moyenne sur un papier parchemin pour former un rectangle.
- 3 Disposer des tranches de jambon cuit sur le rectangle de porc haché cru.
- 4 Ajouter une fine couche d'épinards frais puis recouvrir de fromage râpé.
- 5 En faire un rouleau en utilisant le papier parchemin pour faciliter la tâche
- 6 Ajouter des tranches de bacon pour recouvrir le rouleau de porc
- 7 Cuire au four dans un papier d'aluminium. Le temps varie selon la taille du roulé. Cuire jusqu'à ce que le bacon soit doré.
- 8 Servir avec une sauce à votre goût.

*Peut être aussi faite
avec du boeuf haché et
garni avec les ingrédients
de votre choix.*

Haché 

Cuisine maison russe

Pâte - Viande hachée - Frit



Recette de : Jewgeni Schreider
Développement des affaires - Europe de l'Est

TSCHEBUREKI – DUMPLING FRIT GÉANT



NOMBRE DE PORTIONS

2



TEMPS DE PRÉPARATION

1 heure



TEMPS DE CUISSON

20 min.

INGRÉDIENTS

Pâte

6 verres de farine d'environ
1 3/4 de tasse
2 verres d'eau tiède à environ
140°F
4 c. à thé de sel
4 oeufs
1/2 tasse de beurre

Garniture

2 c. à thé de sel
6 oignons hachés finement
Poivre noir
Eau
4,4 lbs (2 kg) de porc haché ou
moitié-moitié porc-boeuf
Huile pour friture

PRÉPARATION

*Le Tschebureki
se mange aussi froid.*

PÂTE

- 1 Pétrir la farine et le beurre ensemble. Ajouter le sel et l'eau. Ajouter les oeufs. Bien pétrir. *Si la pâte est trop collante, ajouter de la farine. La pâte devrait se détacher elle-même des bords, sans être trop sèche. La pâte ne doit pas être trop sèche pour être en mesure de refermer le Tschebureki.
- 2 Faire de petites boules de pâte.
- 3 Aplatir les boulettes, comme une crêpe.

GARNITURE

- 1 Mettre ensemble tous les ingrédients dans un bol et mélanger.
- 2 Ajouter un peu d'eau. La garniture doit ressembler à une purée qui ne coule pas.

TSCHEBUREKI

- 1 Quand la garniture est terminée, ajouter une quantité de garniture sur chaque cercle de pâte. Vous devez couvrir la moitié de la surface de la pâte avec la garniture.
- 2 Plier les dumplings et fermer la pâte fermement autour de la garniture.
- 3 Pour frire, utiliser un chaudron dans lequel vous êtes en mesure de mettre 1 cm d'huile. Quand l'huile est suffisamment chaude, frire les dumplings des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

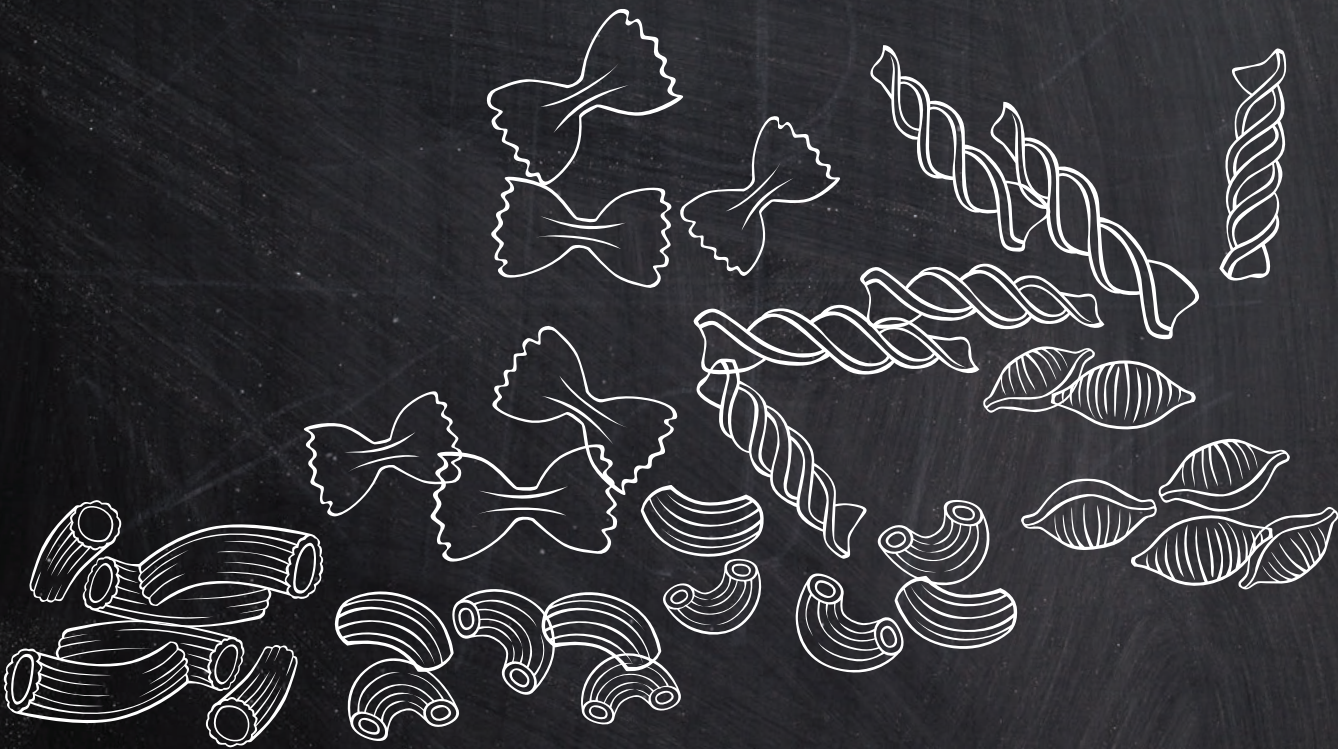
TRUC
Ne jamais placer les
Tschebureki crus l'un sur l'autre.
Ils collent ensemble et
tendent à se briser.
La meilleure stratégie serait de
mettre de la farine sur chacun
des côtés et de les enrouler dans
du papier d'aluminium.

*Le Чебырки
(prononcé: Tschebureki)
sont déjà prêts.*

*Selon leur taille,
vous obtiendrez entre 10 et 20
Tschebureki de votre quantité
de pâte.*

Jambon 

« Quand on ne sait plus quoi faire
avec les restes de jambon »



Recette de : Roxanne Lefebvre
Responsable de projets spéciaux

MACARONI AU JAMBON ET À LA TOMATE



NOMBRE DE PORTIONS

6



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min.



TEMPS DE CUISSON

15 min.

INGRÉDIENTS

1 1/2 tasse de macaroni

1 tasse de légumes surgelés
en dés

1 tasse de jambon coupé en dés

1 boîte de crème de tomates

2 gousses d'ail hachées

1 1/2 tasse de fromage râpé de
style cheddar ou mozzarella

Sel

Poivre

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 400°F.
- 2 Faire cuire les macaronis dans l'eau bouillante.
- 3 Faire revenir les légumes dans une poêle allant au four.
- 4 Ajouter l'ail.
- 5 Lorsque les légumes sont dégelés, ajouter le jambon.
Laisser revenir jusqu'à ce que le jambon rôtisse un peu.
- 6 Ajouter les macaronis cuits.
- 7 Ajouter la crème de tomates et mélanger.
- 8 Si votre poêle ne va pas au four, transférer le tout dans un plat de cuisson.
- 9 Saupoudrer le fromage sur le dessus.
- 10 Gratiner au four à 400°F.

*Vous pouvez ajouter un peu de
fines herbes ou quelques
gouttes de sauce Tabasco.*

Épaule ou jambon ➡

« Recette allemande »



Recette de : Elmar Moorman
Développement des affaires

SCHNITZEL DE PORC



NOMBRE DE PORTIONS

Varie selon le
morceau de viande



TEMPS DE PRÉPARATION

5 à 10 min.



TEMPS DE CUISSON

Varie selon le
morceau de viande

INGRÉDIENTS

Épaule de porc ou jambon

Crème

Oeuf

Chapelure

Huile

Farine

PRÉPARATION

- 1 Retourner le morceau de viande dans de la farine, en s'assurant de bien secouer l'excédant.
- 2 Tremper la viande dans un mélange de crème et d'oeufs.
- 3 Couvrir la viande de chapelure en les saupoudrant.
- 4 Le Schnitzel est frit dans l'huile ou le beurre à une température de 170 °C. L'huile devrait atteindre une hauteur d'au moins 2 cm dans la poêle à frire.
(Afin de savoir si votre huile est à la bonne température, utilisez le manche d'une cuillère de bois et déposer le debout dans la poêle. Si de petites bulles se forment immédiatement sur la partie submergée dans l'huile, celle-ci est assez chaude.)
- 5 Placer soigneusement la viande dans la poêle à frire. La viande devrait flotter légèrement dans la poêle, mais ne devrait pas être totalement couverte.
- 6 Lorsque que la croûte du Schnitzel atteint une belle couleur brunâtre, retirer celui-ci de la poêle et l'égoutter.
- 7 Couper en tranches d'environ 1 cm et servir avec frites de pommes de terre et salade.

Coupez la viande en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, les placer sur une assiette et les recouvrir de pellicule plastique, le tout sur un plateau d'une épaisseur de 5 mm.

Lard salé ➡

« Ma recette adaptée de celle de ma maman!

À faire avec les légumes de votre jardin
et à déguster en famille pour que ça goûte

l'amour! »



Recette de : Marie-Christine Laflamme
Coordinatrice communication et marketing

BOUILLI



NOMBRE DE PORTIONS

10



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min.



TEMPS DE CUISSON

3 heures

INGRÉDIENTS

1 rôti de palette de bœuf

1 ou 2 morceaux de lard salé
(personnellement, j'en mets
deux parce que c'est ma viande
préférée dans le bouilli et de
plus, ça donne du goût)

Bouillon de poulet (au goût)

3 oignons

4 gousses d'ail

2 feuilles de laurier

Vos fines herbes favorites

Poivre

Sel

10-12 carottes

1 navet

1 chou vert

8 patates

Fèves jaunes

PRÉPARATION

- 1 Couper les légumes en gros morceaux. Je coupe les patates en deux, les carottes en 2 ou 3, le chou en 2 et le navet en tranches épaisses.
- 2 Dans le fond de votre gros chaudron, faire rôtir à feu vif la viande de tous les côtés avec l'oignon et l'ail.
- 3 À la viande, ajouter le laurier, le sel et le poivre. Ajouter les patates. Couvrir d'eau. Ajouter du bouillon de poulet en poudre ou concentré (au goût). Il ne faut pas oublier que le lard est déjà salé. Soulever un peu les pièces de viande pour faire passer du bouillon.
- 4 Au bouillon, ajouter toutes vos fines herbes favorites, au goût. J'ajoute personnellement du basilic, de l'origan, du thym et du persil séché.
Faire bouillir environ 1 h 30 à basse température.
Quelques fois pendant la cuisson, retirer le gras du dessus.
- 5 Ajouter les carottes et le navet.
Ajouter un peu de liquide et de bouillon de poulet jusqu'à couvrir les légumes.
Goûter au bouillon et s'assurer que le goût est à point.
Cuire environ 45 minutes.
- 6 Ajouter le chou et les fèves.
Cuire environ 30 minutes jusqu'à ce que tous les légumes soient prêts.
- 7 Servir dans une assiette ou dans un bol.

*Je préfère garder les légumes
en assez gros morceaux pour être
en mesure de bien les goûter.*

*Je sers le tout avec
du vinaigre blanc sur la table.
Essayez, une touche de vinaigre
fera ressortir les saveurs!*

Longe 

« À l'origine, cette recette
était pour du magret de canard.
Je l'ai adaptée pour le porc.

Honnêtement,
c'est tellement
délicieux
que je boirais la sauce! »



Recette de : Sylvain Blouin
Directeur bien-être animal

LONGE DE PORC SAUCE PORTO-FRAMBOISE



TEMPS DE PRÉPARATION
20 min.



TEMPS DE CUISSON
30 min.

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe de sucre blanc
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
1 1/4 tasse de bouillon de bœuf (Bovril)
1/2 tasse de porto (ou plus...)
1/2 tasse de framboises surgelées et décongelées.
Pas des fraîches (c'est plus goûteux avec des décongelées)
1 cuillère à thé de farine
1 longe de porc (1 livre, 454 gr.)
1/2 c. à thé de cannelle moulue
1 c. à soupe de poivre noir concassé

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 350°F.
- 2 Dans une petite casserole (poêle) faire fondre le sucre doucement jusqu'à avoir un caramel blond (attention de ne pas faire brûler).
- 3 Ajouter le vinaigre balsamique et remuer, faire dissoudre le sucre caramélisé.
- 4 Ajouter 1 tasse de bouillon de bœuf et la MOITIÉ du Porto.
Laisser réduire de moitié soit environ 10-15 minutes
- 5 Dans un bol, mélanger le reste du bouillon de bœuf, les framboises bien écrasées et la farine.
Ajouter le tout à la sauce et laisser mijoter pour épaissir.
- 6 Avec un couteau, faire des fentes des 2 côtés de la longe.
Saupoudrer la cannelle et le poivre dans celles-ci.
- 7 Huiler un plat allant au four, déposer la longe avec le reste du porto.
Cuire à 350°F pendant environ 30 minutes (rosé au centre ou selon le goût de chacun)
- 8 Servir avec l'accompagnement de votre choix en nappant la longe avec la sauce.

Longe 

« Cette recette me rappelle nos méchouis
des vacances de la construction en famille.

Nous faisons habituellement cuire un cochon entier.

Cette recette est simplement DÉLICIEUSE!

Et la sauce est vraiment quelque chose!
Je vous promets que vous aurez envie de la boire. »



Recette de : Nancy Bolduc
Comptabilité

MARINADE POUR LONGE DE PORC AU PORTO ET À L'ORANGE



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min.



TEMPS DE CUISSON

3 jours de repos

INGRÉDIENTS

1/2 bouteille de Porto
1 tasse de jus d'orange
1 oignon haché
Ail haché au goût
Sauge au goût
1/2 tasse de sirop d'érable
1/2 tasse d'huile végétale

PRÉPARATION

MARINADE

- 1 Mélanger tous les ingrédients et verser sur la longe.
Laisser mariner au moins 3 jours.
- 2 Une fois les 3 jours passés, utiliser la marinade pour faire une sauce.

SAUCE

- 1 Faire bouillir toute la marinade à petit bouillon.
- 2 Retirer la mousse au fur et à mesure
(souvent la mousse est le sang de la longe qui remonte).
- 3 Quand il n'y a plus de mousse, passer dans une passoire et remettre sur le feu.
- 4 Ajouter à la sauce filtrée (au goût)
 - Bouillon de poulet
 - Sel & poivre
 - Thym (frais ou séché)
 - Persil (frais ou séché)
 - Sirop d'érable ou jus d'orange
- 5 Une fois la sauce à votre goût, ajouter de la crème 15% ou 35% et épaissir à l'aide de fécule de maïs.

Vous pouvez injecter la longe de la marinade ou faire une petite incision pour plus de goût.

Aussi, je vous recommande de faire mariner votre longe pendant au moins 3 jours.

Longe 

« J'ai appris cette recette en voyage en Nouvelle-Zélande, lors de mon premier voyage. Une Allemande particulièrement extravertie a décidé de faire un repas digne de ce nom pour une fois. J'ai décidé que j'allais lui demander de m'enseigner comment faire ce plat. Une visite à l'épicerie plus tard et nous étions en train de cuisiner.



Simple, rapide,
plein de saveurs,
difficile à manquer.

C'était parfait
pour un jeune
voyageur
comme moi. >>



Recette de : Mathieu Roy
Représentant international

PÂTES AU PORC, BROCOLI ET SAUCE BLANCHE



NOMBRE DE PORTION

1



TEMPS DE PRÉPARATION

5 min.



TEMPS DE CUISSON

15 min.

INGRÉDIENTS

1 steak de longe de porc
d'environ 1 cm d'épais.

1 tasse de pâtes style Penne

1 c. à soupe de beurre fondu

1 c. à soupe de farine blanche

½ tasse de lait

½ tasse de fromage cheddar fort
râpé

½ tasse de fromage mozzarella

2 ou 3 oignons verts coupés en
petits morceaux

Environ 4 champignons coupés
en lanières

½ à 1 tasse de brocoli

½ cuillère à thé de sauge

Beurre pour cuisson
dans la casserole

Sel et poivre

PRÉPARATION

- 1 Faire chauffer de l'eau salée jusqu'à ébullition.
Ajouter les pâtes, diminuer le feu à feu moyen jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente*.
Réserver les pâtes.
- 2 Une fois les pâtes dans l'eau, faire chauffer du beurre dans une grande poêle à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'il y ait des bulles.
Y mettre le porc et les brocolis pendant 7-8 minutes environ.
- 3 À mi-cuisson du porc, le retourner et ajouter dans la poêle les champignons.
En même temps, dans une petite casserole, ajouter 1 cuillère à soupe de beurre fondu à feu moyen élevé.
- 4 Une fois le beurre fondu assez chaud pour faire des bulles, ajouter la farine et bien mélanger.
Une fois mélangé, ajouter le lait, la moitié du fromage cheddar râpé, le sauge et saler et poivrer au goût.
Une fois que la sauce commence à bouillir, baisser le feu à moyen-faible.
La sauce sera prête lorsqu'on qu'on pourra y faire un trait avec le dos de la cuillère et que le trait restera visible.
- 5 La sauce, la viande, les légumes et les pâtes devraient être tous prêts environ en même temps.
Tout sortir, couper la viande en bouchées puis tout mettre dans un bol assez haut ou une assiette.
- 6 Ajouter le fromage mozzarella, le reste du cheddar fort et les oignons verts coupés sur le dessus des pâtes garnies.
Mettre au four à Broil jusqu'à avoir un fromage coloré à votre goût.

*Elle est rapide, simple,
je peux la changer
en fonction
de la viande ou
du fromage disponible.*

*On peut la relever avec
une nouvelle épice, y ajouter
des épinards ou du poivron.*

Longe 

« Une bonne recette
toute simple! »



Recette de : Roxanne Lefebvre
Responsable de projets spéciaux

RÔTI DE PORC MOUTARDES ET FINES HERBES



NOMBRE DE PORTIONS

6 à 8



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min.



TEMPS DE CUISSON

1 heure

INGRÉDIENTS

1 longe de porc (environ 2 lbs)

1 oignon moyen en tranches épaisses

1/4 t. d'eau

2 c. à soupe de moutarde de Dijon

1 c. à soupe de moutarde de Meaux

2 c. à thé de sauce soya

1 c. à thé de thym séché

1 c. à thé de basilic séché

Sel

Poivre

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 350°F.
- 2 Placer les tranches d'oignon dans le fond d'un plat de cuisson.
- 3 Verser l'eau dans le plat de cuisson.
- 4 Placer la longe de porc sur les oignons.
- 5 Dans un petit bol, mélanger les moutardes, la sauce soya, les fines herbes, sel, poivre.
- 6 Badigeonner la longe de porc avec le mélange de moutarde.
- 7 Recouvrir le plat de cuisson avec du papier d'aluminium.
- 8 Placer le plat au four pendant 40 minutes.
- 9 Enlever le papier d'aluminium et continuer la cuisson pendant 20 minutes supplémentaires.

Vous pouvez faire la recette avec de la moutarde à l'ancienne ou seulement de la moutarde de Dijon.

Pilons 

« À cuisiner avec une bière à la main
entre amis pour encore
une meilleure saveur! »



Recette de : Stéphane Clément
Vice-président développement des affaires

PILONS DE PORC FUMÉS

« À LA MONONCLE STEF »



NOMBRE DE PORTIONS

Varie selon la quantité
de pilons



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min.



TEMPS DE CUISSON

Varie selon les pilons

INGRÉDIENTS

Pilons de porc, découenné,
avec os

Moutarde de Dijon

Épices à steak, ou épice
« What The Pork »

Feuilles de sauge fraîches
(ou sauge en poudre)

1 tasse de bière rousse

**Buvez le reste, et buvez-en
une autre. Et, au cas où vos
amis croiraient que la terre est
plate, et qu'ils décideraient de
rester pour souper, ajouter un
«six pack» au frigo et surtout,
les boire. :)**

PRÉPARATION

- 1 Régler le fumoir à 225°F. Utiliser du bois de pommier.
- 2 Mettre les épices et la moutarde de Dijon sur la viande.
- 3 Tapisser de sauge (ne pas confondre avec « t'as pissé, chose? »).
- 4 Mettre une sonde de température au centre d'un des pilons.
- 5 Laisser au fumoir jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F.
- 6 Lorsque à 165°F, mettre les pilons et la tasse de bière rousse dans une casserole en recouvrant celle-ci d'un papier d'aluminium.
- 7 Monter la température à 200°F, puis sortir les pilons de la casserole et les remettre dans le fumoir, jusqu'à 215°F.

IMPORTANT :
garder le jus de cuisson
pour faire une base
de sauce

Délicieux avec une
salade tiède
tomates et maïs
& une salade de
pommes de terre
« EXTRA BACON »

Saucisse

« Recette qui fait l'unanimité
avec son petit goût sucré d'érable. »



Recette de : Nadine Barras
Conjointe de Alain Lefebvre

CASSEROLE DE SAUCISSES DE PORC À L'ÉRABLE



NOMBRE DE PORTIONS

4 à 6



TEMPS DE PRÉPARATION

15 à 20 min.



TEMPS DE CUISSON

25 min.

INGRÉDIENTS

3 paquets de saucisses de porc
Giroux (environ 24 saucisses)

1 sachet de soupe à l'oignon

1/2 tasse de sirop d'érable

2 tasses de riz à grains longs

2 1/2 tasses d'eau

sel et poivre

PRÉPARATION

- 1 Couper les saucisses en morceaux (d'environ 4 cm)
- 2 Faire revenir les saucisses 2 minutes à feu vif dans un corps gras.
Saupoudrer du sachet de soupe à l'oignon, ajouter le sirop d'érable et le riz et bien mélanger.
- 3 Ajouter l'eau.
Saler et poivrer.
Porter à ébullition.
- 4 Couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu très doux

*La saucisse de porc
peut être remplacée
par de la saucisse italienne
pour un goût plus épicé.*



