



**FERME
DU PUY D'ARIAL**

COCHON MANGALITZA



FERME DU PUY D'ARIAL

COCHON MANGALITZA

Mon enfance s'est partagée entre la campagne et la ville.

Nous habitions en ville avec mes parents et, ma sœur et moi, passions nos vacances chez nos grands-parents à la campagne. Ils étaient tous les quatre paysans.

Nous avons donc grandi au milieu des animaux de ferme, au rythme des moissons, des foins, des ramassages de pommes de terre, de topinambours, des cueillettes de fruits.

Tous ces produits se retrouvaient ensuite dans notre assiette :
frais, transformés en confitures, en compotes, en tartes, en sorbets, en pâtés, en confits...

Ma famille a éduqué mon palais grâce à la cuisine de ses femmes. Celle de ma grand-tante était simple mais efficace, celle de ma mère raffinée, complexe et très variée. Cette dernière recherchait toujours quelque chose de nouveau qui allait nous régaler.

En résumé, la qualité et la variété de ce monde culinaire nous a rendues, ma sœur et moi, exigeantes et curieuses.

Ainsi, j'ai fait le choix d'une race exceptionnelle par la qualité de sa viande, mais aussi, d'un élevage respectueux de l'animal, de son environnement, et donc de moi-même.

L'agriculture biologique répond à ces critères. Elle est indispensable. Donc, tous les produits nécessaires à la réalisation de mes recettes en sont issus et, en premier lieu, mes produits.

Cecile Bourbouloux

Commander :

06 14 10 40 64
cecile@puydarial.fr

**FERME
DU PUY D'ARIAL**
COCHON MANGALITZA

La ferme du puy d'Arial 19700 Lagraulière



Rôti aux lentilles vertes du puy

Les lentilles vertes du Puy en Velay ont une AOP.

Ingrédients :

- 1,5-1,6kg Rôti de porc dans l'échine
- 1 Oignon de taille moyenne
- Lentilles vertes du Puy 250g
- 1 cc. Thym
- 1L Eau
- 1 cs. Matière grasse végétale ou saindoux de mangalitza

Étapes :

- Préchauffer le four chaleur tournante th 210°.
- Dans une cocotte en fonte ou un Roster, faire revenir l'oignon coupé en petits carrés dans la matière grasse puis le rôti sur les 4 côtés.
- Ajouter les lentilles, le thym, sel et poivre.
- Verser 1L d'eau.
- Enfourner 1h30 cocote fermée. A partir de mi-cuisson vérifier le niveau d'eau en fonction de la cuisson des lentilles.

FERME DU PUY D'ARIAL

COCHON MANGALITZA

- Vous pouvez remplacer le rôti par des saucisses. Le temps de cuisson reste le même et dépend des lentilles .



Rôti braisé aux carottes

Les lentilles vertes du Puy en Velay ont une AOP.

Ingrédients :

- 1,5-1,6kg Rôti de porc dans l'échine
- 8 Carottes taille moyenne
- 1 Oignon taille moyenne
- 1 cc. Herbes de Provence
- Sel et Poivre
- Huile végétale ou saindoux de mangalitza 1 c à s

Étapes :

- Préchauffer le four chaleur tournante th 210°
 - Dans une cocotte en fonte ou un Roster, faire revenir l'oignon coupé en petits carrés dans la matière grasse puis le rôti sur les 4 côtés.
 - Ajouter les carottes pelées et coupées en rondelles afin de les faire dorer, les herbes de Provence.
 - Saler et poivrer puis enfourner, cocote fermée, environ 1h30 en retournant le rôti à mi-cuisson.
-

FERME DU PUY D'ARIAL

COCHON MANGALITZA

Choucroute maison

6P

La choucroute est un plat d'hiver. Oui mais... c'est tellement bon que je peux en préparer toute l'année ! Et je la simplifie !

Ingrédients :

- 1 jarret de porc 1kg
- 6 saucisses
- 1 tranche épaisse de poitrine fumée
- 6 grosses carottes
- 2 gros oignons
- 6 feuilles de laurier sauce
-
- 1 cs. vinaigre de cidre
- 30 baies de genièvre
- 1 bouteille de vieux blanc ou champagne ou rosé (un vin que vous ne boiriez pas car il est trop vieux)
- 2 kg de chou lactofermenté cru bio
- 12 pommes de terre bio
- 3 cs. de saindoux de mangalitza

Étapes :

Pour préparer une bonne choucroute, il faut prendre son temps. Elle doit cuire longtemps.

- La veille, faites cuire le jarret.
Remplir un grand faitout ou une grande marmite d'eau, le jarret doit pouvoir flotter, y ajouter sel, poivre, 2 feuilles de laurier, 1 oignon coupé en quatre et une cuillère à soupe de vinaigre.
- Immerger le jarret et faire cuire jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.
Le bouillon servira à mouiller la choucroute.
- Le lendemain.
Rincer le chou à l'eau froide et l'égoutter.
Mettre dans le fond de votre marmite les 3 cs. de saindoux, pour qu'il s'étale plus facilement, allumer le feu doucement.

Puis ajouter la moitié du chou, les carottes, l'oignon coupé en 4, la moitié des baies de genièvre, les feuilles de laurier, 1 cc. de poivre, la tranche de poitrine fumée ; recouvrir du chou restant, des baies restantes, le jarret et 1 cc. de poivre.

- Verser la bouteille de vin et le bouillon du jarret jusqu'à bien immerger le tout.
- Faire cuire 3h à feu moyen. Remuer de temps en temps pour vérifier que le chou n'accroche pas. Puis ajouter les saucisses et les pommes de terre pelées à l'issue de cette cuisson.
- Rajuster la salaison en fin de préparation.
Miam !

**FERME
DU PUY D'ARIAL**

COCHON MANGALITZA

Travers de Mangalitza au miel soja



Compter 2 côtes par personne soient 12 en tout

Ingrédients :

- Travers de porc mangalitza
- 3 cs. de miel multifleurs
- Sauce soja salée 250 ml
- Ail en semoule sèche 2 cs. ou 2 gousses d'ail fraîche rapée

Étapes :

- Placer vos travers coupés par 2 côtes sans matière grasse dans le roster ou dans votre cocote.
 - Mettre dans un four froid th 210° chaleur tournante cocote fermée.
 - Faire cuire 45 min, plus selon l'épaisseur des travers (il faut que la viande commence à se détacher de l'os).
 - Dans un bol mélanger le soja, le miel et l'ail.
 - Verser cette préparation sur les travers et réenfourner 10-15 min.
 - Surveiller la cuisson du miel : attention à la caramélisation.
-

FERME DU PUY D'ARIAL

COCHON MANGALITZA



Rôti aux figues

6P

Ingrédients :

- 1 rôti dans le filet ou dans l'échine 1kg
- 6 grosses figues fraîches
- 1 cs. de beurre
- 2 cs. de sucre roux
- Sel à votre convenance

Étapes :

- Déposez le rôti dans le roster et mettez le dans un four froid que vous allumez th 190°C chaleur tournante.
- Faites cuire 1h30-2h selon votre four. Retournez le rôti en cours de cuisson.
- Avant de servir, faites revenir les figues coupées en 4 dans le beurre fondu.
- Ajoutez le sucre roux pour les caraméliser.
 - Enfin, coupez le rôti en tranches et le servir avec les figues en accompagnement vous pouvez servir un gratin dauphinois ou un tian de légumes, selon la saison.