



O'GUSTE
LE SAVOIR-FAIRE VIANDES

**LES RECETTES
DU TERROIR**

6 recettes de viande revisitées par O'GUSTE !

QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis 1974, c'est au cœur du bocage vendéen à Mortagne-sur-Sèvre que la centaine de salariés d'**O'GUSTE** élabore avec passion, des produits carnés surgelés multi-espèces de qualité. Spécialiste de la viande sur-mesure, nous vous proposons des viandes, crues, cuites ou cuisinées à façon.



Entreprise humaine et innovante, **O'GUSTE** est le reflet d'un projet global d'entreprise mobilisant l'ensemble des collaborateurs. Nous sommes convaincus, que la richesse de notre entreprise, ce sont les hommes et les femmes qui la constituent ; c'est pourquoi nous propulsons l'Homme au cœur de notre stratégie. Nous continuons d'innover et de bousculer les méthodes traditionnelles pratiquées dans le milieu de l'agroalimentaire, pour être toujours plus réactif et apporter des solutions adaptées.



O'

SOMMAIRE

À l'intérieur de ce livret, découvrez 6 recettes du terroir revisitées à la sauce **O'GUSTE**. Ces recettes sont concoctées avec des viandes sous-signes de qualité issues de notre gamme « **Manger-mieux-autrement** ». Une gamme qui allie le meilleur de la viande et le respect de l'environnement.

Nous vous garantissons un voyage gustatif au cœur de notre belle France.

- **KIG HA FARZ**1
avec le jarret de porc cuit VPF O'GUSTE

- **BAECKEOFFE AUX 2 VIANDES**3
avec le sauté de porc Label Rouge O'GUSTE et le sauté de veau Pays de la Loire O'GUSTE

- **GARDIANE DE BŒUF**.....5
avec le jarret de bœuf VBF O'GUSTE

- **AXOA DE VEAU**7
avec le sauté de veau Bleu-Blanc-Cœur O'GUSTE

- **TERRINE DE BŒUF AUX LENTILLES**.....9
avec le sauté de noix de joue de bœuf BIO O'GUSTE

- **BOKIT**.....11
avec l'échine de porc à effiloche VPF O'GUSTE

O'



KIG HA FARZ

Une recette bretonne revisitée par O'GUSTE !

Le *kig ha farz* est un plat traditionnel originaire du Léon, région située à l'Ouest de la Bretagne dans le Finistère. Ce nom d'origine bretonne signifie « viande à farce ». Il s'agissait d'un plat complet qui avait l'avantage de cuire tout seul pendant que tout le monde était aux champs. À l'origine, on utilisait que du lard, mais avec le temps, d'autres morceaux de viande sont venus enrichir la recette.

Ingrédients

Pour la pâte à FARZ :

- 500g de farine de blé noir (type sarrasin)
- 200g de beurre ramolli
- 1 pincée de sel
- 50g de crème liquide
- 1 jaune d'œuf

Pour la garniture :

- 6pcs de jarret de porc cuit VPF O'GUSTE (ref.776517)
- 1/2 chou pommé
- 3 carottes
- 2 poireaux
- 2 oignons
- 2 navets
- 2 clous de girofle
- 2 cubes de bouillon

Préparation

1. Éplucher les légumes, les couper en morceaux et effeuiller le chou.
2. Dans un faitout mettre un grand volume d'eau et ajouter 2 cubes de bouillon. Porter à ébullition. Réserver 30cl de bouillon pour la pâte à FARZ.
3. Préparer la pâte à FARZ. Dans une jatte mettre la farine, le beurre ramolli, le sel, la crème, le jaune d'œuf et ajouter progressivement les 30cl de bouillon. Mélanger continuellement pour obtenir une pâte épaisse mais fluide.
4. Mettre la préparation dans un sac en toile, fermer avec de la ficelle de cuisine.
5. Ajouter les carottes, navets, poireaux, chou, oignons piqués d'un clou de girofle et un bouquet garni dans le bouillon afin de cuire les légumes et la pâte à FARZ toujours ficellée dans le sac en toile.
6. Cuire à couvert en maintenant l'ébullition. Au bout de 20min ajouter les jarrets de porc congelés dessouvidés et poursuivre la cuisson pendant 50/55min.
7. À la fin de la cuisson, mettre la viande et les légumes dans un plat et avant d'ouvrir le sac avec la pâte, malaxer la préparation pour émietter.





BÆCKEOFFE AUX 2 VIANDES

Une recette alsacienne revisitée par O'GUSTE !

Le *bæckeoffe* était autrefois cuit dans le four du boulanger d'où il tire son nom « *Bäckerofen* » qui signifie « four à pain » en allemand. Il s'agit d'un plat traditionnel alsacien, à base de pommes de terre, de légumes, et d'assortiment de viandes marinées, avec des épices, et du vin blanc du vignoble d'Alsace, le tout mijoté sur plus de 24 heures dans une terrine traditionnelle en argile.

Ingrédients

Pour la marinade :

- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1.5l de vin blanc (type Riesling)
- 2 bouquets garnis
- Poivre

Pour la pâte :

- 250g de farine
- 100g d'eau
- 1 càc de sel fin
- 1 œuf

Pour la garniture :

- 800g de sauté de porc Label Rouge O'GUSTE (ref.405829)
- 800g de sauté de veau Pays de la Loire O'GUSTE (ref.205677)
- 5 carottes
- 25cl d'eau
- 1 càs d'huile
- 1 blanc de poireau
- 2 oignons
- 1.2kg de pommes de terre
- 20g de fond de veau en poudre
- Poivre et sel

Préparation

1. Pour la marinade : Faire décongeler les viandes au frigo pendant 24h.
2. Peler les carottes, échalotes, l'ail et l'oignon et les couper en morceaux.
3. Mettre les viandes, les légumes, les bouquets garnis et le poivre dans un plat puis mouiller avec le vin blanc à hauteur. Fermer avec un film alimentaire, laisser mariner pendant 24h au frigo.
4. Pour la pâte : Pétrir la farine, l'eau et le sel, jusqu'à l'obtention d'une pâte. À la main, former une boule, filmer avec du film alimentaire puis réserver au frigo.
5. Pour la garniture : Égoutter la viande, filtrer la marinade et réserver là.
6. Éplucher et couper en rondelles les pommes de terre et les carottes. Émincer l'oignon et le poireau, puis dans un plat mélanger les légumes avec sel, poivre et fond de veau.
7. Graisser légèrement avec l'huile une terrine à Bæckeoffe.
8. Disposer en alternance des couches de légumes et de viandes. Finir par les légumes.
9. Mettre la marinade, l'eau et compléter avec le vin blanc dans la terrine.
10. Avec la pâte sortie du frigo, luter la terrine, puis dorer le joint de pâte avec l'œuf battu.
11. Préchauffer le four à 170°C et enfourner, pendant 3h. Au moment de servir, casser la croûte pour ouvrir le couvercle.





GARDIANE DE BŒUF

Une recette camarguaise revisitée par O'GUSTE !

La *gardiane* est à un plat traditionnel de Camargue qui à l'origine était un ragoût d'agneau. Aujourd'hui, l'agneau a été remplacé par de la viande de taureau camarguais. La *gardiane* se prépare avec de la viande de taureau issue de l'élevage local, d'olives et de vin rouge du vignoble camarguais. Elle doit son nom au « *gardian* », gardien des troupeaux de taureaux.

Ingrédients

- 1.2kg de jarret de bœuf VBF O'GUSTE (ref.102699)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 carottes
- 1 bouquet garni
- 1 écorce d'orange
- Sel et poivre
- 1 càs de vinaigre
- 1 bouteille de vin rouge corsé (type Corbières Minervois)
- 1 càs d'huile d'olive
- Farine

Préparation

1. Couper le jarret de bœuf en morceaux de 4/5cm, mettre les morceaux dans un récipient.
2. Hacher grossièrement l'oignon préalablement pelé, puis couper les carottes en rondelles.
3. Ajouter les légumes à la viande avec le bouquet garni, puis recouvrir le tout de vin rouge, d'un filet de vinaigre et de l'écorce d'orange.
4. Laisser mariner au frigo pendant au minimum 12h.
5. Le lendemain : égoutter la viande, puis la faire revenir dans un faitout avec de l'huile d'olive, singer la viande, saler, poivrer.
6. Lorsque la viande est bien dorée ajouter la marinade dans le faitout et la gousse d'ail écrasée. Mélanger avec une cuillère en bois pour décoller les sucs de cuisson.
7. Laisser mijoter à couvert pendant environ 3h, remuer régulièrement la gardiane et vérifier que la sauce ne s'évapore pas trop. Mouiller avec un peu d'eau si nécessaire. À la fin de la cuisson, la sauce doit être onctueuse.
8. Si la sauce est trop liquide, en récupérer dans un bol et bien mélanger avec de la farine, ajouter à la gardiane, mélanger et laisser mijoter quelques minutes.





AXOA DE VEAU

Une recette basquaise revisitée par O'GUSTE !

L'axoa (probablement du français hacher) est un plat traditionnel de la région du Labourd du Pays-Basque. Il s'agit d'un émincé de veau, cuit avec des piments doux, des oignons et du piment d'Espelette. L'origine en remonterait au XIII^{ème} siècle, époque où la conservation de la viande posait problème. Le piment en poudre, avait des propriétés, à la fois antiseptiques et anti-bactériennes.

Ingrédients

- 1.2kg de sauté de veau Bleu-Blanc-Cœur O'GUSTE (ref.405836)
- 1kg de pommes de terre
- 2 poivrons rouge
- 6 piments doux Landais
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1/2 càc de piment d'Espelette
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 càs de fond de veau
- 50cl d'eau
- 15cl de vin blanc (type Bordeaux blanc sec)
- 1 càs de maïzena
- Sel fin

Préparation

1. Émincer l'oignon, l'ail, ôter les pépins des piments et du poivron puis les couper en petits dés.
2. Faire revenir pendant 10min le tout dans une cocotte préchauffée avec de l'huile.
3. Ajouter le sauté de veau mouillé avec le vin blanc, assaisonner avec le piment d'Espelette et le bouquet garni. Bien mélanger l'ensemble et laisser réduire à découvert pendant environ 20min.
4. Ajouter le fond de veau préalablement réhydraté avec l'eau et la maïzena, cuire à couvert pendant environ 2h. À la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec du sel et du piment d'Espelette.
5. En même temps que la cuisson de l'axoa, éplucher les pommes de terre et les ajouter dans une casserole d'eau froide salée, puis couvrir. Porter à ébullition puis baisser le feu en maintenant l'ébullition au minimum et cuire pendant 20/25min.
6. Mettre l'axoa dans un plat, couper les pommes de terre en quartier puis les disposer autour du plat, parsemer de persil.





TERRINE DE BŒUF AUX LENTILLES

Une recette auvergnade revisitée par O'GUSTE !

La lentille cultivée dans le bassin du Puy-en-Velay, est l'or vert de la Haute-Loire. En effet, sa peau très fine et son amande moins farineuse que ses congénères, en fait un mets particulièrement apprécié des plus grands chefs. Ses qualités et sa typicité, liées au terroir lui permettent de décrocher en 1996 la précieuse Appellation d'Origine Protégée (AOP).

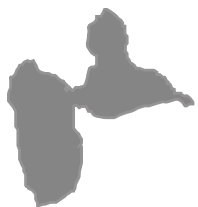
Ingrédients

- 1.5kg de sauté de noix de joue de bœuf BIO O'GUSTE (ref.105780)
- 3 càs d'huile olive
- 2.2l d'eau (1l pour la viande et 1.2l pour les lentilles)
- 30g de fond brun lié
- 3 carottes
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre
- 4 feuilles de gélatine ramolies
- 400g de lentilles vertes du Puy
- 25g de mélange d'aromates

Préparation

1. Cuisson des joues de bœuf : Peler et couper les carottes en rondelles, puis peler et émincer l'oignon.
2. Dans 1l d'eau chaude, ajouter le fond brun en mélangeant au fouet pour homogénéiser, puis réserver.
3. Dans une cocotte, faire colorer les joues de bœuf congelées avec de l'huile. Lorsqu'elles sont colorées, ajouter le fond brun réhydraté puis remuer pour détacher les sucs de cuisson.
4. Ajouter les carottes, l'oignon, le bouquet garni, saler, poivrer. Couvrir et à frémissement compter 2h30 de cuisson.
5. Stopper la cuisson, égoutter la viande puis la mettre de côté.
6. Filtrer le bouillon et mélanger les feuilles de gélatine préalablement essorées.
7. Cuisson des lentilles vertes du Puy : Dans un faitout d'eau froide avec les aromates, mettre les lentilles préalablement rincées. Porter à ébullition et cuire à couvert pendant 25min. À la fin de la cuisson, égoutter les lentilles.
8. Montage de la terrine : Tapisser une terrine de film alimentaire et verser 1cm de bouillon dans le fond, faire prendre au froid pendant 30min.
9. Disposer en alternance des couches de joues de bœuf et de lentilles.
10. Verser le bouillon à ras bord de la terrine, puis faire prendre au froid pendant 24h mini.
11. Démouler puis couper en tranche.





BOKIT AU PORC

Une recette guadeloupéenne revisitée par O'GUSTE !

Le **bokit** tire son origine du « jonikin » une galette de maïs nourrissante que les Indiens Shawnees de Nouvelle-Angleterre faisaient cuire sur des pierres chaudes. À leur arrivée, les colons s'en sont inspirés en y ajoutant de la farine de blé et l'ont surnommé « journey cake » (gâteau de la journée) : car il permettait de tenir une journée entière. Évoluant en forme et en contenu, il prit le nom définitif de « bokit » en Guadeloupe et y est devenu une spécialité typique.

Ingrédients

Pour le pain :

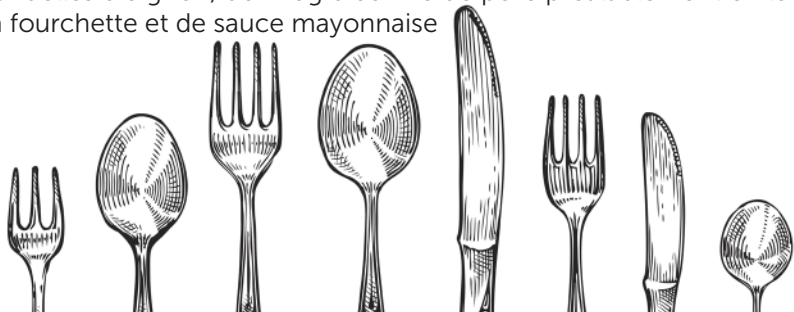
- 400g de farine type T55
- 1 càs de margarine ramolie ou de saindoux
- 1 sachet de levure chimique
- 20cl d'eau tiède
- 1 càc de sel fin

Pour la garniture :

- 750g d'échine de porc à effilocheur VPF O'GUSTE (ref.776438)
- 6 belles feuilles de laitue
- 2 oignons rouges
- 300g de carottes rapées
- 2 ou 3 tomates
- Sauce mayonnaise

Préparation

1. Verser le sachet de levure dans un saladier et y ajouter un peu d'eau tiède. Laisser reposer environ 5min.
2. Ajouter la farine, la margarine et le sel.
3. Ajouter l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une bonne consistance.
4. Pétrir la pâte, puis couvrir d'un torchon propre et laisser lever 2h.
5. Dégazer la pâte et diviser en 6 parts égales
6. Étaler les boules de pâte légèrement au rouleau à pâtisserie.
7. Frire les pains de façon homogène dans l'huile et égoutter sur du papier absorbant.
8. Sans décongélation préalable, réchauffer au four vapeur à 95°C pendant 45 min l'échine de porc à effilocheur.
9. Au moment de servir, couper dans le sens de la longueur le pain et garnir d'une feuille de laitue, de carottes râpées, de 2 tranches de tomate, de rondelles d'oignon, de 120g d'échine de porc préalablement effilochée à la fourchette et de sauce mayonnaise



O'GUSTE

LE SAVOIR-FAIRE VIANDES

O'GUSTE

564 rue de la Louisière - Z.I de la Louisière - 85290 Mortagne-Sur-Sèvre
☎ 02.51.65.11.07 - @ info@o-guste.com - 🌐 www.o-guste.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

