



LES RECETTES

SPÉCIALES SNACKING

PAR O'GUSTE



O'GUSTE
LE SAVOIR-FAIRE VIANDES

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**.

NOS VALEURS



LA PROXIMITÉ

“ Sans ses femmes et ses hommes, O'GUSTE ne pourrait pas exister !



LA PERSONNALISATION

“ Proposer une offre sur-mesure à nos clients afin de s'adapter à leurs besoins.



LA QUALITÉ

“ Notre objectif est de transmettre à travers nos viandes toute l'expertise et le savoir-faire boucher français.



LA CONFIANCE

“ Nous nous engageons à instaurer une relation de confiance avec nos différentes parties prenantes.

SOMMAIRE



BURGER NORMAND

avec le steak haché façon bouchère 20%MG Aberdeen Angus VBF O'Guste



CLUB SANDWICH FAÇON KEBAB

avec les timbres de bœuf cuit saveur Kebab O'Guste



AGOULOU ANTILLAIS

avec le jarret de bœuf cuisson 20h à effiloche O'Guste



EMPANADAS À LA MEXICAINE

avec l'effiloché de jarret de bœuf cuit IQF O'Guste



MINI-BURGER À L'ITALIENNE

avec l'échine de porc cuit à effiloche à plat O'Guste



MINI BROCHETTES EN 2 FAÇONS

avec le rôti de bœuf cuit Aberdeen Angus VBF O'Guste



BURGER NORMAND



Ingrédients *(pour 6 personnes)*

- 6 steaks hachés façon bouchère 20%MG Aberdeen Angus VBF O'Guste (Ref. 9736135)
- 6 pains burger aux sésames
- 2 pommes type Belle de Boskoop
- 1 oignon rouge
- 1 camembert au lait cru coupé en tranches fines
- 6 belles feuilles de salade type Scarole
- 1 pincée de sel / poivre
- Beurre demi-sel
- Sucre semoule

Préparation

1. Peler et émincer l'oignon rouge, puis dans une poêle bien chaude, le faire blondir avec un peu de matière grasse.
2. Éplucher les pommes, les couper en 4, les épépiner puis les couper en tranches fines. Dans une poêle avec un peu de matière grasse, faire dorer les tranches quelques minutes en les saupoudrant de sucre semoule.
3. Dans une poêle bien chaude avec un peu de matière grasse, saisir le steak haché encore congelé 1mn par face, poursuivre la cuisson à feu moyen 7/8 min en le retournant et en l'assaisonnant à mi-cuisson.
4. À la fin de la cuisson, couvrir le steak haché d'un papier aluminium pour qu'il reste chaud.
5. Pour le montage du burger : étaler sur la base du pain l'oignon, puis ajouter 3 fines tranches de camembert, déposer ensuite le steak haché et ajouter 3 autres fines tranches de camembert, puis la feuille de salade, mettre 4 tranches de pommes, enfin refermer le burger avec le chapeau.
6. Pour le réchauffage : mettre le burger dans un four préchauffé à 180°C pendant 3/4 min afin de faire fondre le fromage.

LE CONSEIL D'O'GUSTE : vous pouvez déglacer votre compotée d'oignons au Calvados.

LES + DU PRODUIT

*Steak haché façon bouchère 20% MG
Aberdeen Angus VBF O'Guste*

- Viande racée « Aberdeen Angus VBF »
- Viande issue d'animaux élevés localement (Vendée et Normandie) et nourris à l'herbe.
- Viande moelleuse.
- Façon bouchère.



CLUB SANDWICH FAÇON KEBAB

Préparation

1. Faire décongeler les timbres de viande au frigo pendant 6 à 8 h.
2. Couper des tranches de tomate fines.
3. Éplucher et émincer l'oignon.

Pour la sauce blanche :

4. Éplucher et ciseler finement l'échalote.
5. Ciseler la ciboulette.
6. Dans un bol ajouter tous les ingrédients, puis mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

Pour le montage du club sandwich :

7. Étaler un peu de sauce blanche sur la face intérieure du pain de mie, puis disposer 3 feuilles d'épinards.
8. Mettre 2 tranches de tomates et quelques oignons émincés.
9. Ajouter environ 100 g de timbre de bœuf saveur Kebab sur toute la surface de la tranche
10. Renouveler l'opération afin d'avoir 2 étages.
11. Finir le montage, en étalant un peu de sauce blanche sur la face intérieure du pain de mie.

LE CONSEIL D'O'GUSTE : pour plus de gourmandise vous pouvez rajouter une tranche de fromage type Gouda ou Cheddar.



LES + DU PRODUIT

*Timbre de bœuf cuit saveur Kebab
O'Guste*

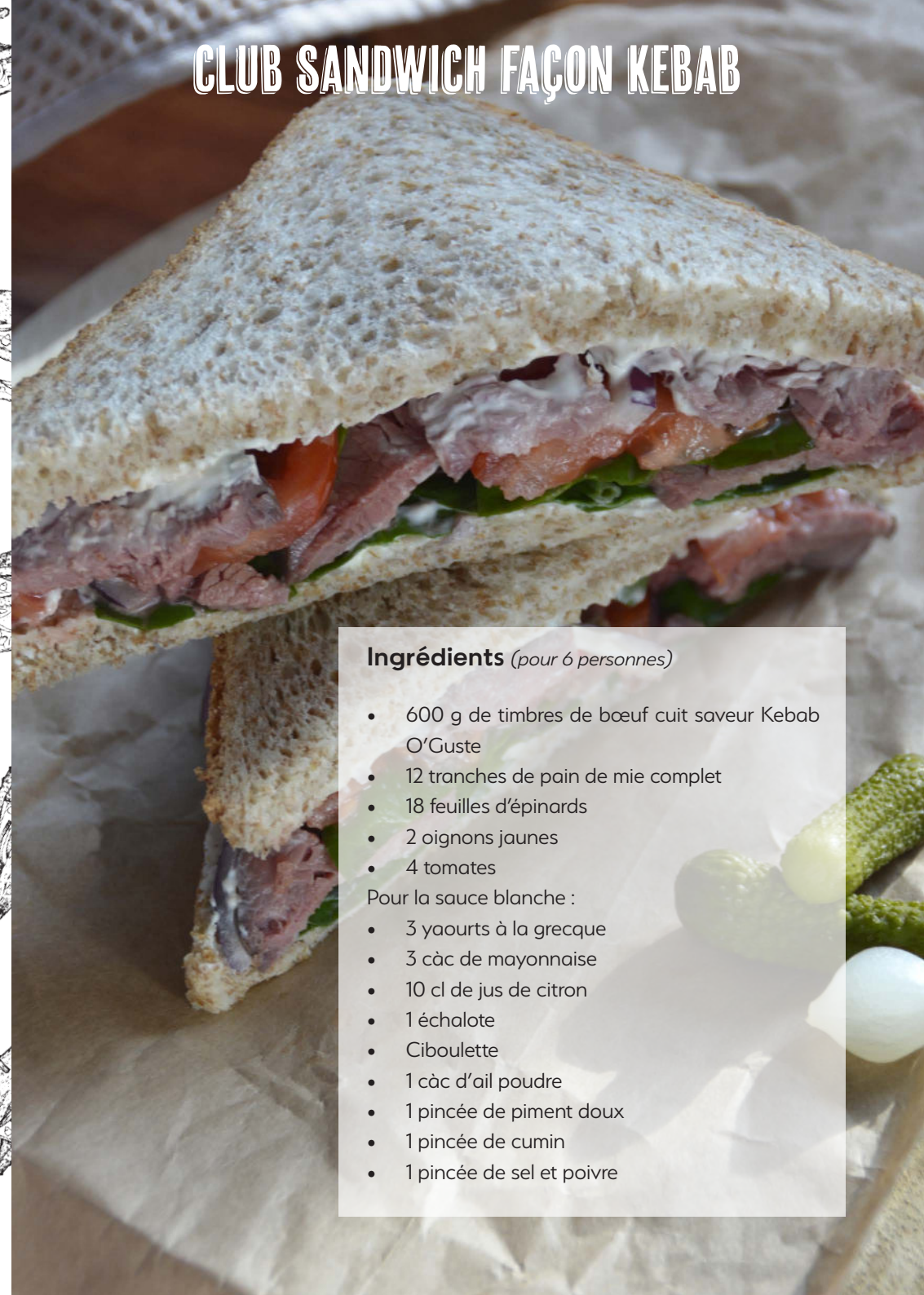
- Viande gouteuse et moelleuse
- Marinade consensuelle
- Praticité d'utilisation

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 600 g de timbres de bœuf cuit saveur Kebab O'Guste
- 12 tranches de pain de mie complet
- 18 feuilles d'épinards
- 2 oignons jaunes
- 4 tomates

Pour la sauce blanche :

- 3 yaourts à la grecque
- 3 càc de mayonnaise
- 10 cl de jus de citron
- 1 échalote
- Ciboulette
- 1 càc d'ail poudre
- 1 pincée de piment doux
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de sel et poivre



AGOULOU ANTILLAIS

Ingrédients (pour 6 personnes)

Pain Agoulou :

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure boulangère
- 1 càc de sel
- 100 g de beurre doux ramolli
- 2 œufs dont 1 pour dorer la surface
- 20 cl de lait tiède

Garniture :

- 750 g de jarret de bœuf cuisson 20h à effilocheur O'Guste (Ref. 776423)
- 12 tranches de tomates
- 90 g d'oignon
- 60 g de cheddar rapé
- 6 belles feuilles de salade type laitue
- Sel et poivre
- Beurre
- Sauce burger : 4 càs de mayonnaise, 2 càs de ketchup, 2 càs de moutarde

Préparation

Pour la fabrication du pain :

1. Mettre dans un saladier les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-contre.
2. Pétrir pendant 5 min jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse non compacte (elle ne doit plus coller au plan de travail), puis former une boule.
3. Couvrir avec un torchon ou film alimentaire, laisser lever dans un endroit tiède (entre 25°C et 30°C) pendant 2 h.
4. Dégazer la pâte à la main, façonner 6 boules et étaler légèrement avec un rouleau à pâtisserie.
5. Disposer-les, sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson, puis couvrir.
6. Laisser lever encore 1 h dans un endroit tiède. La pâte doit avoir doublé de volume, si ce n'est pas le cas laisser reposer encore.
7. Badigeonner les pains au pinceau avec un œuf entier battu.
8. Dans un four préchauffé à 200°C, cuire les pains pendant 15 min.
9. Laisser refroidir avant de garnir.

Pour le montage :

10. Dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse faire blondir les oignons préalablement émincés sans les faire caraméliser.
11. Couper le pain en 2, puis sur une moitié, napper de sauce burger.
12. Disposer les émincés de bœuf, les oignons lanières, le fromage rapé, 2 tranches de tomates, 1 feuille de salade.
13. Refermer avec l'autre moitié du pain puis marquer « l'Agoulou » dans appareil à croque-monsieur pendant 5 min.

LE CONSEIL D'O'GUSTE : vous pouvez accompagner votre Agoulou de frites de manioc ou patate douce.

LES + DU PRODUIT

Jarret de bœuf cuisson 20h à effilocheur O'Guste

- Viande gouteuse et moelleuse
- Viande origine france
- Recette traditionnelle



EMSPANADAS À LA MEXICAINE

Préparation

1. Éplucher et émincer finement l'oignon, épépiner le ½ poivron et couper-le en petits dés.
2. Faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive, les dés de poivrons et les oignons sans les caraméliser.
3. Ajouter la purée et le concentré de tomates ainsi que le piment de Cayenne. Mélanger avec une cuillère en bois, faire réduire d'un quart puis ajouter l'effilocheur de bœuf cuit IQF encore congelé.
4. Mélanger le tout, lorsque la préparation a réduit de moitié stopper la cuisson.
5. Réserver dans un saladier et laisser refroidir.
6. Casser l'œuf en séparant le jaune du blanc.

Pour le montage et la cuisson :

7. Étaler les 2 rouleaux de pâte brisée, couper chaque rouleau en quatre.
8. Disposer au milieu de 4 pâtes la préparation, puis sur les bords, étaler au pinceau du blanc d'œuf battu, couvrir avec l'autre morceau de pâte, replier les extrémités en appuyant avec une fourchette pour sceller les 2 parties.
9. Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf battu.
10. Disposer les empanadas sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 20/25 min.

LE CONSEIL D'O'GUSTE : vous pouvez accompagner vos empanadas d'une sauce chimichurri !



LES + DU PRODUIT

*Effiloché de jarret de bœuf cuit IQF
O'Guste*

- Multi-usages
- Viande française
- Pratique et facile d'utilisation



Ingrédients (pour 6 personnes)

- 600 g d'effiloché de jarret de bœuf cuit IQF O'Guste
- 2 rouleaux de pâte brisée
- ½ poivron vert
- 3 càs concentré de tomates
- 300 g de purée de tomates
- 1 oignon jaune
- 1 pincée de piment de cayenne
- 2 càs huile d'olive
- 1 œuf entier

MINI-BURGER À L'ITALIENNE

Ingrédients *(pour 6 personnes)*

- 500 g d'échine de porc cuit à effilocheur à plat O'Guste (Ref. 776438)
- 18 minis pains burger aux sésames
- 2 oignons rouges
- 5 tomates confites
- 2 càs de sucre semoule
- 3 càs de vinaigre balsamique
- Beurre
- Roquette
- 5 tranches de mozzarella
- Sel et poivre

Préparation

1. Peler et émincer les oignons. Dans une casserole faire chauffer le beurre puis fondre les oignons émincés pendant 10 min en remuant souvent.
2. Saler, poivrer puis ajouter le sucre et faire légèrement caraméliser. Déglacer avec le vinaigre balsamique, puis portez à ébullition.
3. À feu doux, laisser mijoter en remuant de temps en temps. Réserver.
4. Faites réchauffer la viande préalablement décongelée au four à 180°C pendant 20 min. Puis effilocheur à la fourchette la viande.

Pour le montage :

5. Dans l'ordre, mettre la compotée d'oignon, la viande effilochée, 1/4 d'une tranche de mozzarella, 2 feuilles de roquette et une 1/4 tomate confite. Puis refermer vos mini-burgers.
6. Pour le réchauffage : Poser les mini-burgers, sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 min.

LE CONSEIL D'O'GUSTE : pour plus d'originalité vous pouvez utiliser des pains à burger à l'encre de seiche.

LES + DU PRODUIT

Échine de porc cuit à effilocheur à plat O'Guste

- Viande gouteuse et moelleuse
- Viande origine france
- Remise en œuvre rapide
- Multi-usages



MINI-BROCHETTES EN 2 FAÇONS

Préparation

1. Couper des tranches de rôti de 5 mm d'épaisseur, couper des lamelles dans les tranches d'environ 1 cm de largeur.

Pour la première version (12 brochettes) :

2. Mettre sur le pic ½ pruneau, 1 cube d'emmental, ½ abricot, 1 lamelle de bœuf en « serpent » entre chaque ingrédients.

3. Reproduire l'opération sur chaque brochettes.

Pour le deuxième version (12 brochettes) :

4. Mettre sur le pic 1 olive verte, 1 cube de fromage, 1 tomate cerise, 1 lamelle de bœuf en « serpent » entre chaque ingrédients.

5. Reproduire l'opération sur chaque brochettes.

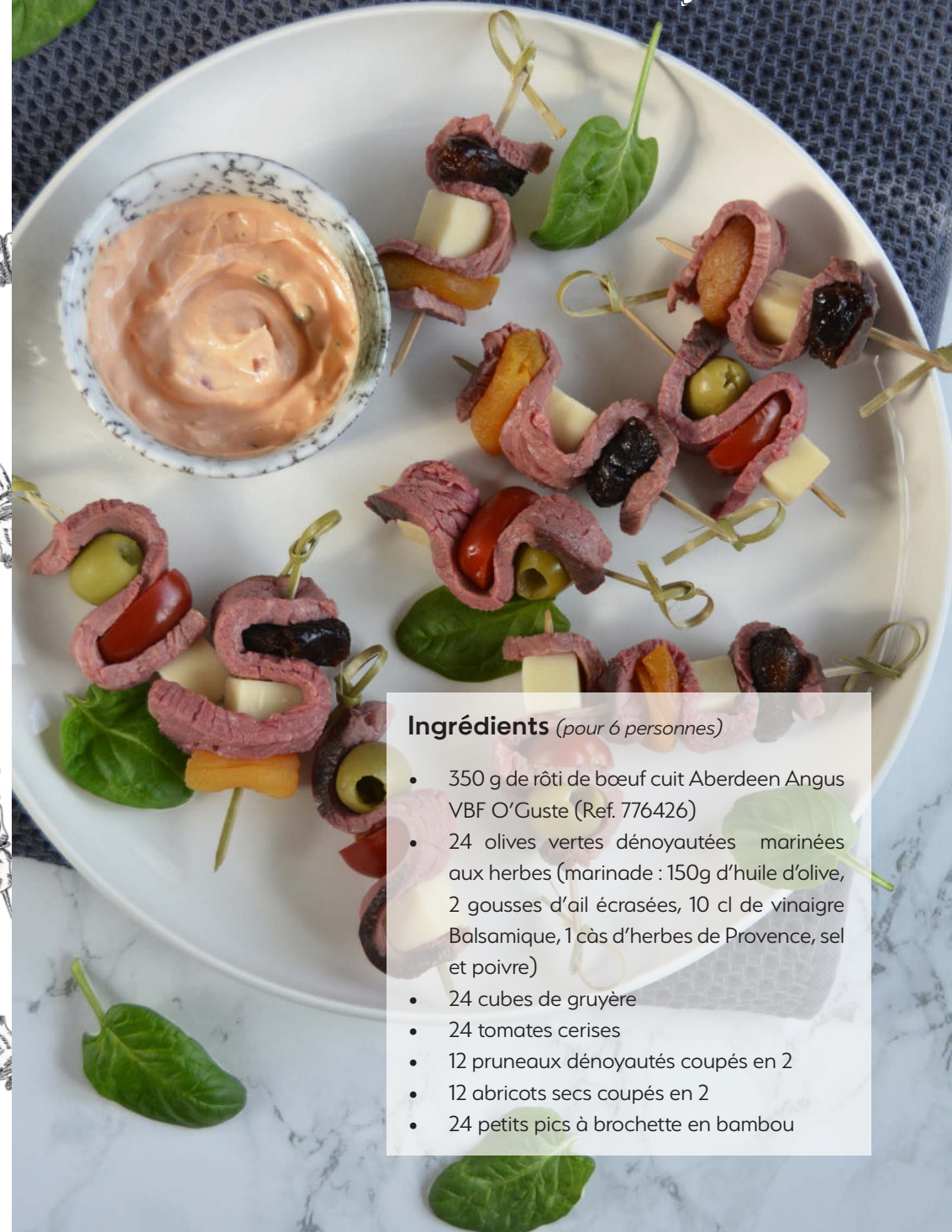
LE CONSEIL D'O'GUSTE : selon la saison n'hésitez pas à varier les fruits et légumes des minis-brochettes.



LES + DU PRODUIT

*Rôti de bœuf cuit Aberdeen Angus
VBFO'Guste*

- Viande racée « Aberdeen Angus VBF »
- Animaux élevés localement (Vendée et Normandie) et nourris à l'herbe
- Viande extra tendre



Ingrédients (pour 6 personnes)

- 350 g de rôti de bœuf cuit Aberdeen Angus VBF O'Guste (Ref. 776426)
- 24 olives vertes dénoyautées marinées aux herbes (marinade : 150g d'huile d'olive, 2 gousses d'ail écrasées, 10 cl de vinaigre Balsamique, 1 càs d'herbes de Provence, sel et poivre)
- 24 cubes de gruyère
- 24 tomates cerises
- 12 pruneaux dénoyautés coupés en 2
- 12 abricots secs coupés en 2
- 24 petits pics à brochette en bambou

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 :

