

LA PASSION DES SAVEURS

Madrange

DEPUIS 1924

Ô P'tits
légumes

NOS IDÉES RECETTES

LA PASSION DES SAVEURS

Madrange

DEPUIS 1924

DÉCOUVREZ LA SAUCISSERIE DE DEMAIN

Ô P'tits
légumes



TOUJOURS PLUS DE GOÛT !

De la viande de porc de qualité issue de notre filière
élevés sans antibiotique dès la fin du sevrage

+

De bons légumes riches en fibres

=

UN MEILLEUR NUTRISCORE*



*par rapport aux gammes saucisserie Madrange

LES RECETTES PORC & LÉGUMES

LÉGUMES DU SOLEIL




Facile à cuire,
15 min à la poêle

LÉGUMES DU JARDIN



LES BOUCHÉES PORC & LÉGUMES

LÉGUMES DU JARDIN



 
Facile à cuire,
15 min au four
ou à la poêle

LÉGUMES À L'INDIENNE



**TOUJOURS PLUS ENGAGÉ EN FAVEUR DES ENJEUX SOCIÉTAUX
D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN**



BARQUETTE
RECYCLABLE

PORCS ÉLEVÉS SANS ANTIBIOTIQUE DÈS LA FIN DU SEVRAGE



RECETTE PORC ET LÉGUMES DU JARDIN, ET FRICASSÉE DE LÉGUMES



Préparation :
15 minutes



Cuisson :
20 minutes



Quantité :
4 personnes

Ingédients :

- 2 barquettes de recette porc et légumes du jardin Ô P'tits Légumes
- 6 pommes de terre
- 3 carottes
- 80 g petits pois
- 1 filet huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 3 brins de thym
- Sel, poivre



Préparation :

1 – Laver et éplucher les légumes. Puis, tailler des rondelles de pommes de terre et carottes. Rincer les rondelles de pommes de terre à l'eau froide puis essuyer les dans un torchon.

2 – Sauter dans une poêle les légumes en rondelles et les petits pois avec un filet d'huile d'olive, 1 gousse d'ail et thym puis laisser cuire 10 à 15 minutes.

3 – Griller les **recettes Ô P'tits Légumes** à l'huile d'olive chaude pendant 5 minutes puis ajouter à la fricassée de légumes.



BOUCHÉES AU PORC ET LÉGUMES À L'INDIENNE, PAIN NAAN ET CORIANDRE



Préparation :
10 minutes



Cuisson :
5 minutes



Quantité :
4 personnes

Ingrédients :

- 2 barquettes de bouchées au porc et légumes à l'indienne Ô P'tits Légumes
- 1/4 bouquet menthe
- 1/4 bouquet coriandre
- 1/8 concombre
- 4 c. à soupe yaourt grecque
- 1 pincée curry en poudre
- 1 citron vert
- 1 filet huile d'olive
- 4 pains naan
- 12 tomates cerises



Préparation :

1 – Hacher la menthe et la coriandre. Tailler une fine julienne de concombre en gardant la peau. Mélanger le yaourt grecque au concombre, une pincée de curry, la moitié des herbes fraîches et un peu de jus de citron.

2 – Poêler les **bouchées Ô P'tits Légumes** à feu vif pendant 5 minutes avec de l'huile d'olive.

3 – Dresser sur chaque pain naan la sauce yaourt, quelques bouchées, des tomates cerises et des herbes fraîches. Zester un peu de citron vert dessus.



RECETTE AU PORC ET LÉGUMES DU SOLEIL, ET RISOTTO FONDANT



Préparation :
20 minutes



Cuisson :
55 minutes



Quantité :
4 personnes

Ingrédients :

- 2 barquettes de recette au porc et légumes du soleil façon saucisse Ô P'tits Légumes
- 1 filet huile d'olive
- 1 litre bouillon de volaille
- 1 bouquet de basilic
- 1 oignon
- 280 g riz à risotto
- 80 ml vin blanc
- 8 olives
- 65 g mascarpone
- 40 g tomates confites
- 45 g parmesan en poudre et copeaux
- sel, poivre



Préparation :

1 – Préchauffer le four à 220 °C. Sur une plaque à four disposer les poivrons, badigeonner d'huile d'olive puis enfourner pour 15 minutes. Infuser à chaud le bouillon de volaille avec le basilic frais 10 minutes puis filtrer.

2 – Éplucher et laver l'oignon, ciseler finement. Dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, revenir les oignons à feu doux 5 minutes, ajouter le riz, mélanger puis déglacer avec le vin blanc. Mouiller progressivement avec le bouillon de volaille tout au long de la cuisson (environ 14 minutes).

3 – Réaliser des rondelles d'olives, éplucher les poivrons et épépiner puis tailler de fines lanières. Mélanger le risotto avec la mascarpone, les olives, les poivrons, les tomates confites et le parmesan. Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.

4 – Griller les **recettes Ô P'tits Légumes** à l'huile d'olive chaude pendant 5 minutes puis servir avec le risotto aux légumes.



BOUCHÉES AU PORC ET LÉGUMES DU JARDIN, ET SALADE DE QUINOA



Préparation :
10 minutes



Cuisson :
5 minutes



Quantité :
4 personnes

Ingrédients :

- 2 barquettes de bouchées au porc et légumes du jardin Ô P'tits Légumes
- 80 g quinoa
- 800 ml bouillon de légumes
- 25 tomates cerises
- 1/4 concombre
- 2 avocats
- 1 carotte
- 1/2 pomme granny smith
- 1/4 botte cerfeuil
- 1/4 botte persil
- 1 c. à soupe sésame
- 1 filet huile de sésame
- sel, poivre



Préparation :

- 1 - Cuire le quinoa dans un bouillon de légumes frémissant 15 minutes, égoutter puis refroidir sous l'eau froide.
- 2 - Éplucher et laver les légumes. Couper les tomates cerises en deux, réaliser des demi-rondelles de concombre, des tranches d'avocat, une fine julienne de carotte et de granny smith. Hacher le cerfeuil et le persil.
- 3 - Torréfier le sésame 5 minutes à feu vif dans une poêle sans matière grasse. Réserver puis cuire dans la même poêle avec un peu d'huile de sésame les bouchées Ô P'tits Légumes pendant 5 minutes.
- 4 - Mélanger tous les légumes, les herbes et le sésame au quinoa, assaisonner d'un filet d'huile de sésame ainsi que de sel et poivre.
- 5 - Servir la salade quinoa dans un bol avec un rappel d'ingrédients dessus (joliment compartimenté) et les bouchées de légumes du jardin.

LA PASSION DES SAVEURS

Madrange

DEPUIS 1924



Retrouvez nos produits dans vos rayon boucherie LS
et nos recettes sur notre site internet
www.madrange.fr

Rejoignez-nous !

