



LE NOIR DE BIGORRE

— *exception et élégance* —

*Le Noir de Bigorre
en recettes gourmandes*

Et tous les produits du Porc Noir de Bigorre
pour créer les vôtres !*

Le Jambon Noir de Bigorre
& La Viande de Porc Noir de Bigorre

* n'hésitez pas à nous envoyer vos créations à l'adresse suivante
contact@noirdebigorre.com



Civet de Porc Noir de Bigorreaux châtaignes

Echine de Porc Noir de Bigorre
Carottes – Oignons – Ail – Bouquet Garni – Châtaignes
Vin Rouge – Armagnac – Sel - Poivre

Civet de Porc Noir printanier

Echine de Porc Noir de Bigorre
Carottes – Oignons – Ail – Bouquet Garni – Châtaignes
Vin Rouge – Armagnac – Sel - Poivre
Garniture en Julienne : Navets – Courgettes - Carottes

Civet de Porc Noir aux saveurs d'automne

Echine de Porc Noir de Bigorre
Carottes – Oignons – Ail – Bouquet Garni – Châtaignes
Vin Rouge – Armagnac – Sel- Poivre
Garniture en Julienne : Navets – Courgettes – Carottes
Champignons de Paris Sautés

Découper l'échine en dès et faire revenir avec la garniture.

Déglacer à l'Armagnac.

Mouiller de Vin Rouge.

Laisser mijoter 1h30

lier avec de la féculé de pommes de terre

Cuire les Juliennes de Légumes

Dressage – Civet de Porc

Garniture Saveurs d'Automne.



Route de Monlôo • 65200 Pouzac
05 62 91 15 51



Travers de Porc Noir braisé

Travers de Porc Noir

Préparer un Bouillon avec les Ingrédients
carottes - navets - poireaux blancs cèleri branche
thym - laurier - romarin - poivre concassé - sel – eau

Laisser Bouillir 2 Heures

Ajouter les Travers de Porc Noir
et laisser frémir 45mns à 1h selon la taille des pièces
les égoutter et réserver

Filter le bouillon et laisser réduire de moitié
ajouter aux ingrédients le fond brun Chef
composé de miel, porto ou madère

Mettre les Travers dans une plaque à rôtir
et napper de sauce,
puis laquer au four 20mns à 190/200°C.

Servir immédiatement !



Route de Monlôo • 65200 Pouzac
05 62 91 15 51

LES PRODUITS DU PORC NOIR DE BIGORRE



Jambon de Porc Noir de Bigorre

- Jambon avec os
- Jambon sans os
- 1/2 jambon
- 1/4 de jambon
- Barquette de jambon

Petites salaisons et conserves

- Ventrèche plate
- Ventrèche roulée
- Chorizo droit à trancher
- Saucisson
- Saucisse sèche
- Coppa de porc Noir de Bigorre
- Verrines

Charcuteries fraîches

- Andouille béarnaise
- Petit boudin à cuire
- Gros boudin galabar
- Fromage de tête
- Terrine de campagne à trancher

Viande de Porc Noir de Bigorre - fraîche

- Rein avec couenne de Porc Noir de Bigorre
- Filet avec os avec filet mignon
- Filet sans os
- Carré 4 - 5 côtes de Porc Noir de Bigorre
- Carré 10 - 5 côtes de Porc Noir de Bigorre
- Côte dans le filet de Porc Noir de Bigorre
- Échine à l'os de Porc Noir de Bigorre
- Côte dans l'échine de Porc Noir de Bigorre
- Épaule découennée désossée dégraissée (3d) de Porc Noir de Bigorre
- Jarret avec os de Porc Noir de Bigorre
- Tournedos
- Jambon frais de Porc Noir de Bigorre
- Épaule entière avec os de Porc Noir de Bigorre
- Lard avec couenne de Porc Noir de Bigorre
- Ventrèche fraîche
- Rôti échine
- Rôti filet
- Échine sans os
- Coustous portion
- Coustous entier
- La saucisse de Porc Noir de Bigorre
- Filet mignon
- Longe avec os de Porc Noir de Bigorre
- Palette avec os, avec couenne
- Poitrine avec os, avec couenne