

LES VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE

Les stars des réveillons

Incontournables stars des tables de fête, les Volailles Fermières Label Rouge sont les invitées d'honneur des réveillons. Une belle volaille entière, dorée et savoureuse sera toujours la vedette d'un repas réussi. Quel que soit le style de votre réveillon et le nombre de convives, vous trouverez toujours une volaille festive adaptée à votre dîner. Avec, par ordre d'entrée en scène :

DINDE et OIE, pièces maîtresses

Généreuses par leur taille et donc dédiées aux grandes tablées, elles symbolisent toute la convivialité des repas de Noël :

● **La Dinde de Noël fermière Label Rouge** : plus que tout autre, elle est associée à l'image des réveillons. Sa chair dense et son goût peu typé conviennent à tous, petits et grands. Familiale par excellence, elle se prête à des accompagnements classiques mais aussi plus inventifs.

*Pour 8 à 10 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 3 à 3,5 kg.
Cuisson : au four th.6 (180°C) 20 mn par 500 g - si farcie + 15 mn.*

● **L'Oie fermière Label Rouge** : sa chair brune, très moelleuse, au goût légèrement prononcé fait d'elle une volaille de caractère qui mérite vraiment d'être redécouverte. Sa saveur typée et musquée se marie très bien avec les mariages sucrés salés.

*Pour 8 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 2,5 à 3,5 kg
Cuisson : au four th.7 (210°C) pendant 30 mn, puis th.6, 15 à 20 mn par 500 g - si farcie + 12 mn.*

CHAPON et CHAPON de PINTADE des cousins bien élevés

Chacun, dans son espèce, est un jeune coq castré et engraisé avec des céréales et très souvent des produits laitiers.

● **Le Chapon fermier Label Rouge** : C'est le n°1 dans le classement des volailles de fête. La finesse de sa chair et son goût délicat et persillé font l'unanimité auprès des plus fins gourmets. Un mets de choix à cuire avec délicatesse pour un repas très raffiné. Un conseil : pochez votre chapon 10 mn dans un bouillon avant de le rôtir, il en sera encore plus savoureux.

*Pour 6 à 8 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 2,5 à 3,5 kg.
Cuisson : au four th.6 (180°C), 20 mn par 500 g - si farci + 15 mn.*

● **Le Chapon de Pintade fermier Label Rouge** : voilà une volaille ancienne qui revient sur nos tables grâce aux éleveurs de volailles Label Rouge. Avec son goût légèrement giboyeux, le Chapon de Pintade connaît un succès grandissant et fait de plus en plus d'adeptes.

*Pour 4 à 6 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 1,7 kg.
Cuisson : au four th.6 (180°C), 15 mn par 500 g.*

POULARDE et PINTADE, réservées aux tablées plus intimes

Deux volailles idéales pour des réveillons en plus petit comité, mais qui veulent cependant affirmer leur caractère festif.

● **La Poularde fermière Label Rouge** : on l'ignore parfois, la poularde est simplement une jeune poule qui n'a jamais pondu. Cette particularité lui confère une chair nacrée, particulièrement délicate et tendre. C'est une volaille de fête raffinée qui régale un petit nombre de convives. Un conseil : bien l'arroser pour qu'elle conserve sa précieuse graisse.

*Pour 4 à 6 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 1,8 kg
Cuisson : au four th.6 (180°C), 20 mn par 500 g - si farcie + 15 mn.*

● **La Pintade fermière Label Rouge** : avec sa chair goûteuse, ferme et colorée qui rappelle les accents du gibier, cette volaille apportera une touche d'originalité à votre repas de fête. Délicieuse, rôtie, vous pouvez aussi la cuisiner en cocotte, parfumée d'épices ou de condiments.

*Pour 4 personnes - poids moyen en prêt à cuire : 1,2 à 1,7 kg.
Cuisson : au four th.6 (180°C) 1h à 1h15.*



OU ACHETER VOTRE VOLAILLE FERMIÈRE LABEL ROUGE

- Chez le boucher : il vous proposera plutôt une volaille effilée qu'il préparera. Avec le foie, le gésier et le cœur, vous pourrez réaliser une farce savoureuse. Pensez à la commander à l'avance si vous tenez à une catégorie ou un poids précis.
- En grandes surfaces : prête à cuire, sans ses abats, sous film protecteur. Il est conseillé de retirer la volaille de son emballage, de la rouler dans un linge ou du papier sulfurisé et de la conserver dans le bac du réfrigérateur.

COMMENT BIEN PREPARER SA VOLAILLE FESTIVE

- Laissez-la pendant 1h à température ambiante avant de la glisser dans un four préchauffé à 180°C (th.6).
- Empruntez une astuce de chefs : poser la volaille sur chacun des côtés pour une cuisson harmonieuse, car les cuisses sont plus longues à cuire.
- Pensez à l'arroser régulièrement avec le gras rendu pour obtenir une peau bien croustillante. Au besoin, ajoutez ½ verre d'eau aux 2/3 de la cuisson.
- Si en piquant votre volaille entre le haut et le bas de la cuisse, le jus qui s'écoule est clair, alors celle-ci est cuite.
- En fin de cuisson, couvrez votre volaille de papier d'aluminium et laissez-la reposer 10 à 15 minutes pour détendre les chairs avant de la découper.

GUIDE D'ACHAT

Pour une volaille de qualité, exiger le **LABEL ROUGE**. Selon une tradition inchangée, les Volailles Fermières festives Label Rouge sont élevées tout spécialement pour les fêtes de fin d'année. Au top de la filière avicole française, chacune est le fruit d'un mode d'élevage fermier qui change tout, en ce qui concerne :

- **le respect de l'environnement** : grâce à une agriculture durable pratiquée par des éleveurs responsables, un élevage de proximité ancré dans les régions françaises.
- **le bien-être animal** : les volailles Label Rouge sont bien traitées et vivent en plein air tout au long de la journée.
- **l'alimentation** : une alimentation naturelle et équilibrée, à base de céréales complétées de protéines végétales.
- **le goût** : des qualités gustatives réellement supérieures, vérifiées en test aveugle, qui sont assurées par le logo Label Rouge.
- **la garantie** : certifiée par de très nombreux contrôles à tous les niveaux de la production et par une étiquette numérotée affichant la traçabilité.

Choisir une volaille fermière Label Rouge
c'est bon pour moi et pour la nature



Contact presse - Agence Via Nova Ankea - 48, rue de Provence - 75009 Paris
Céline Chanvin & Séverine Bernard - 01 53 32 28 33 - severine.bernard@groupe-vianova.com
Plus d'informations sur : www.volaillelabelrouge.com

Dinde fermière Label Rouge
rôtie et farcie aux foies de volaille



Dinde fermière Label Rouge rôtie et farcie aux foies de volaille



Recettes festive pour 7 ou 8 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson de la dinde 2h30 environ et des légumes 20 à 30 minutes

INGRÉDIENTS

1 dinde fermière Label Rouge

Pour la farce :

- 200 g de foies de volaille et celui de la dinde
- 150 g de jambon blanc
- 3 échalotes
- 1 c à s de chapelure fine
- 10 brins de persil
- 10 brins de cerfeuil
- 1 oeuf
- 2 c à s de cognac
- 1 c à s d'amandes mondées
- 1 c à s de pistaches mondées, 30 g de beurre, sel, poivre

EN ACCOMPAGNEMENT

- 400 g de potiron
- 400 g de céleri rave
- 50 g de beurre
- 1 c à s de sucre semoule
- 1/2 c à c de quatre-épices
- 2 pincées de noix muscade
- 2 c à s d'huile d'olive, sel, poivre

Préparez la farce : pelez les échalotes et hachez-les finement. Lavez les foies, ainsi que celui de la dinde, épongez-les et coupez-les en cubes d'1 cm. Hachez finement le jambon et grossièrement les amandes et les pistaches, lavez et ciselez le persil et le cerfeuil.

Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les échalotes, faites cuire 3 minutes, ajoutez les morceaux de foie, laissez cuire 2 minutes en tournant souvent et versez le tout dans une terrine.

Arrosez de Cognac, mélangez, ajoutez le jambon, les herbes ciselées, la chapelure, les amandes, les pistaches, mélangez encore, ajoutez l'oeuf battu, salez, poivrez et mélangez à nouveau.

Avec cette farce, remplissez la dinde, fermez les ouvertures avec du fil de coton, posez-la dans un plat.

Allumez le four thermostat 6 et laissez-la cuire 2h30 en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.

Pendant ce temps, préparez les légumes : coupez le potiron et le céleri en lamelles d'1 cm d'épaisseur et retirez la peau. Plongez les lamelles de céleri dans de l'eau bouillante salée, laissez cuire 2 minutes, ajoutez les lamelles de potiron, laissez cuire 4 minutes, retirez aussitôt du feu et égouttez.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, ajoutez le beurre et les lamelles de potiron, poudrez de sucre, faites cuire 10 minutes en tournant souvent, ajoutez la moitié des épices, poivrez, mélangez, retirez les lamelles de potiron de la sauteuse (réservez-les), mettez à la place celles de céleri, tournez, ajoutez le reste d'épices, poivrez et faites cuire 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Remettez les lamelles de potiron dans la sauteuse et réservez au chaud.

Servez la dinde en morceaux avec sa farce, entourée de tranches de potiron et de céleri.

Poularde fermière Label Rouge
au miel d'épices et ses fruits d'hiver



Poularde fermière Label Rouge au miel d'épices et ses fruits d'hiver



Recette festive pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1h30 environ

INGRÉDIENTS

1 poularde fermière Label Rouge

- 100 g de miel d'acacia
- 2 étoiles de badiane
- 1 c à c de graines de coriandre
- 1/2 c à c de poivre concassé
- 1/2 c à c de quatre-épices
- 1/2 c à c de cannelle en poudre
- 1 bâton de cannelle
- 2 pincées de piment

EN ACCOMPAGNEMENT

- 12 figues sèches
- 12 abricots secs
- 12 dattes sèches
- des brins de laurier
- 500 g de polenta
- 1/2 l de lait
- 100 g de beurre
- 50 g de raisins de Corinthe
- huile d'arachide
- sel, poivre

Allumez le four thermostat 7. Posez la poularde dans un plat à four, huilez légèrement, glissez au four et laissez cuire 1h20 à 1h30.

Versez le miel dans une casserole, ajoutez toutes les épices, le bâton de cannelle en morceaux, portez à ébullition et laissez cuire 2 minutes.

Rincez tous les fruits secs, mettez-les dans le miel, laissez cuire 5 minutes et retirez du feu.

Préparez la polenta : versez 1 litre d'eau dans une casserole, ajoutez 1/2 l de lait, 80 g de beurre, salez, portez à ébullition et versez la polenta en pluie sans cesser de remuer avec une spatule. Continuez de tourner jusqu'à ce qu'elle soit cuite, ajoutez les raisins et laissez cuire encore 5 minutes.

Huilez légèrement un grand plat, versez-y la polenta, tassez, lissez le dessus, laissez refroidir, puis découpez-la en petits losanges.

30 minutes avant la fin de cuisson de la volaille, éliminez le gras de cuisson, versez le miel aux épices sur la poularde, posez autour les fruits secs et le laurier et remettez le plat au four.

Déglacez le jus de cuisson, faites chauffer et servez la poularde entourée de fruits secs et de polenta présentée en cubes.