



# RÉVEILLONS 2011

Incontournables, inégalables,  
les Volailles Fermières Label Rouge  
seront de tous vos repas de fin d'année.



# SOMMAIRE

PAGE 5 : Incontournables volailles festives

PAGE 6 : Diversité gourmande

PAGE 8 : Côté recettes, place à l'imagination !

PAGE 8 : Recette 01 \_ Dinde fermière Label Rouge farcie mangue, foie gras et pain d'épices

PAGE 9 : Recette 02 \_ Cocotte de chapon fermier Label Rouge à la citronnelle et lait de coco

PAGE 10 : Recette 03 \_ Poularde fermière Label Rouge en habit d'herbes

PAGE 11 : Recette 04 \_ Chapon de pintade fermier Label Rouge, au pommes, noix de pécan et sirop d'érable

PAGE 12 : Où trouver votre Volaille Fermière Label Rouge ?



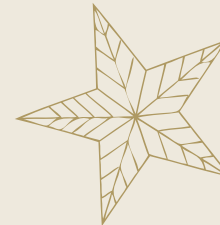
COMMENT IMAGINER UN REPAS DE FÊTE SANS UNE VOLAILLE FERMÈRE LABEL ROUGE DORÉE ET APPÉTISSANTE, ARRIVANT SUR LA TABLE DANS UN FUMET PROMETTEUR ?

EN CETTE PÉRIODE DE RÉVEILLONS, C'EST SI BON ET SI RASSURANT DE RETROUVER L'ESPRIT DE LA TRADITION. ENVIE D'AUDACE ? VOUS POUVEZ TOUT AUSSI BIEN ACCOMMODER VOTRE VOLAILLE FESTIVE AVEC ORIGINALITÉ ET ÉTONNER VOS CONVIVES AVEC L'UNE DES RECETTES INÉDITES DONT NOUS VOUS LIVRONS ICI LES SECRETS.

## TRADITION OU CRÉATIVITÉ ?

DANS TOUS LES CAS, UNE CERTITUDE : LE PLAISIR ET LA RÉUSSITE SERONT AU RENDEZ-VOUS.





AYEZ LE RÉFLEXE  
« VOLAILLES FERMÈRES  
LABEL ROUGE »

## INCONTURNABLES VOLAILLES FESTIVES

De tous temps, les volailles ont tenu la vedette dans les banquets et les tablées où l'on festoie\*.

Pièces de choix à partager, elles symbolisent toute la convivialité des repas de fête, particulièrement au moment des réveillons.

La tradition veut que certaines espèces soient élevées spécialement pour la circonstance. Ainsi, **la période de Noël est l'occasion de trouver sur le marché la fameuse dinde, la poularde, si fine, le chapon, le chapon de pintade ou l'oie** très appréciée des amateurs.

Alors, sortez des sentiers battus et rappelez-vous qu'une belle volaille festive **Label Rouge**, dorée et savoureuse sera toujours la vedette d'un repas réussi.

*\* Il a toujours été de tradition de servir un plat de volaille au repas de Noël, essentiellement des oies, représentant l'oiseau solaire et garantissant la protection du soleil à celui qui en mangeait. C'est lorsque la dinde fut ramenée d'Amérique par les colons espagnols qu'elle s'imposa. Le nom de dinde vient du fait que les premières dindes rapportées en Europe ont été baptisées « poules d'Indes » par les Espagnols croyant revenir de l'Inde.*

### Des volailles bien élevées

Les Volailles Fermières «festives» Label Rouge sont élevées en France tout spécialement pour les fêtes de fin d'année. Au top de la production avicole française, chacune est issue d'un mode de production rigoureusement déterminé (élevage en plein air, durée d'élevage longue...), qui apporte une véritable différenciation en termes de qualité et de goût!

Les Volailles Fermières Label Rouge sont également issues de filières locales ancrées dans les régions françaises. Soucieuses d'une agriculture durable, ces filières mettent en œuvre un mode d'élevage fermier en plein air respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Voilà pourquoi les Volailles Fermières Label Rouge sont à la fois recherchées par tous ceux qui tiennent au respect de l'environnement et au maintien d'une agriculture ancrée dans sa région et par les amateurs de bonne chère qui savent faire la différence...

Les Volailles Fermières Label Rouge,  
indétrôlables, incontournables, inégalables !





# DIVERSITÉ GOURMANDE

IL EXISTE UNE VOLAILLE F ESTIVE LABEL ROUGE POUR CHAQUE CIRCONSTANCE. C'EST FACILE. CALCULEZ LE NOMBRE DE VOS CONVIVES ET CHOISISSEZ, SELON VOTRE GOÛT ET LE STYLE DE VOTRE REPAS, PARMI LES SAVEURS PARTICULIÈRES À CHAQUE ESPÈCE. A PROPOS, ÊTES-VOUS SÛR(E) DE BIEN LES CONNAÎTRE ?  
PETITE RÉVISION À L'USAGE DES GOURMETS.



## DINDE DE NOËL FERMIÈRE LABEL ROUGE

Associée aux fêtes de fin d'année c'est la volaille traditionnelle par excellence.

**On aime :** sa chair dense et son goût peu typé qui conviennent à tous, petits et grands; son format généreux qui la rend idéale pour les tablées familiales.

*En pratique :* pour 8 à 10 personnes environ - poids moyen en prêt-à-cuire : de 3 à 3,5 kg - de 9 à 11 € le kg.



## OIE FERMIÈRE LABEL ROUGE

Une volaille à redécouvrir pour les réveillons avec sa chair très moelleuse, brune et agréablement typée.

**On aime :** son format généreux, sa saveur pleine de caractère, sa tendance « terroir chic ».

*En pratique :* pour 8 personnes environ - poids moyen en prêt-à-cuire : 3 à 4 kg - de 11 à 12 € le kg.



## CHAPON FERMIER LABEL ROUGE

Très apprécié des connaisseurs, ce coq castré est élevé avec soin pendant au moins 5 mois avec une nourriture à base de céréales, pouvant être complétée lors des dernières semaines par des produits laitiers.

**On aime :** sa chair persillée moelleuse et tellement fine qui appelle les plus nobles apprêts.

*En pratique :* pour 6 à 10 personnes - poids moyen en prêt-à-cuire : 2,5 à 3,5 kg - de 9 à 11 € le kg.



## CHAPON DE PINTADE FERMIER LABEL ROUGE

C'est l'équivalent du chapon de poulet : une pintade mâle castrée, à la chair fondante, mais avec la saveur délicate de la pintade.

**On aime :** sa chair persillée, son goût légèrement proche du gibier ; c'est une volaille noble et peu commune, de plus en plus demandée.

*En pratique :* pour 6 personnes - poids moyen en prêt-à-cuire : 2,2 à 2,8 kg - de 12 à 14 € le kg.



## POULARDE FERMIÈRE LABEL ROUGE

C'est une très jeune poule qui n'a jamais pondue, une volaille raffinée qui conviendra à un repas en petit comité.

**On aime :** sa chair nacrée particulièrement tendre et délicate.

*En pratique :* pour 4 à 6 personnes - poids moyen en prêt-à-cuire : 1,8 kg - de 7 à 8 € le kg.



## PINTADE FERMIÈRE LABEL ROUGE

Une volaille dont la chair goûteuse, ferme et colorée évoque les accents du gibier. C'est une volaille que l'on peut trouver toute l'année.

**On aime :** sa saveur originale et son prix très abordable.

*En pratique :* pour 4 personnes - poids moyen en prêt-à-cuire : 1,2 à 1,4 kg - 7 à 8 € le kg.

C'est certain, quel que soit le style de votre réveillon et le nombre de vos invités, vous trouverez la Volaille Fermière Label Rouge idéalement adaptée à votre repas.

# CÔTÉ RECETTES, PLACE À L'IMAGINATION !

LA TRADITION, ON LA RESPECTE OU ON LA BOUSCULE !  
SAVOUREZ LE BONHEUR DE SURPRENDRE VOS CONVIVES EN ESSAYANT DE NOUVELLES  
RECETTES. EN VOICI 4, INRATABLES ET BIEN DANS L'AIR DU TEMPS.



## Dinde fermière Label Rouge farci mangue, foie gras et pain d'épices

**Préparation :** 30 min

**Cuisson :** 2h et 40min

**Ingédients** (6 personnes) :

1 dinde fermière Label Rouge, 250g de farce (chair à saucisse),  
100g de pain d'épices, 10cl de jus de fruits exotiques,  
1 mangue, 2 échalotes, 1 petit lobe de foie gras, huile d'olive,  
sel, poivre au moulin.

**Accompagnement :** 2 mangues, 500g de patates douces,  
huile d'olive, sel, poivre au moulin.

**Préparation :**

Préchauffez votre four à 180°C.

Pelez la mangue et détaillez-la en dés. Pelez et émincez les échalotes. Émiettez le pain d'épices et versez-le dans un saladier. Arrosez de jus de fruit, laissez gonfler puis ajoutez la farce, les échalotes et les dés de mangue. Salez, poivrez généreusement et mélangez bien. Salez et poivrez l'intérieur de la dinde puis déposez-y la moitié de la farce. Tassez bien, ajoutez le lobe de foie gras puis ajoutez le reste de farce. Déposez la dinde dans un plat à four ou directement sur la lèche-frite du four recouverte de papier aluminium. Salez et poivrez puis arrosez d'huile d'olive.

Enfournez pour 1h de cuisson à 180°C et 1h 30 min à 160°C. Arrosez et retournez la dinde régulièrement en cours de cuisson. Pour la garniture, Pelez les mangues et coupez-les en lamelles. Pelez les patates douces, coupez-les en rondelles et faites-les cuire à la vapeur. Prélevez un peu de gras de cuisson, versez dans une grande poêle et faites dorer les lamelles de mangue et les rondelles de patates douces. Salez, poivrez et servez autour de la dinde.



## Cocotte de chapon fermier Label Rouge à la citronnelle et lait de coco

**Préparation :** 20 min

**Cuisson :** 50min

**Ingédients** (6 personnes) :

1 chapon fermier Label Rouge coupé en morceaux, 1 oignon,  
3 gousses d'ail, 1 mangue, 1 tige de citronnelle, 2 tomates,  
20cl de bouillon de volaille, 30cl de lait de coco, 1 citron vert,  
1 bouquet de coriandre, 2 c à soupe de pétales de coco séchées,  
3 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre au moulin.

**Préparation :**

Épluchez et émincez l'oignon. Pelez et hachez l'ail. Pelez et détaillez la mangue en cubes et réduisez-les en purée. Émincez la citronnelle. Coupez les tomates en quartiers.

Mettez une cocotte suffisamment grande à chauffer avec 3c à soupe d'huile d'olive et faites-y revenir vos découpes de chapon à feu assez vif pendant 10 min en les retournant régulièrement. Versez l'ail et l'oignon, mélangez bien et laissez cuire à feu moyen pendant 5 min.

Ajoutez la purée de mangue, le bouillon, le lait de coco, la citronnelle et les tomates. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter 35 min. Au moment de servir, déposez les morceaux dans un plat. Ôtez l'excédent de graisse en surface de la sauce, ajoutez le jus de citron, salez, poivrez, mélangez et versez sur la viande. Saupoudrez de pluches de coriandre et de pétales de coco, et servez.



# PLACE À LA TRADITION !

INCONTOURNABLES SUR NOS TABLES DE FÊTE,  
LES VOLAILLES FERMÈRES LABEL ROUGE S'IMPOSENT EN INVITÉES D'HONNEUR  
DE NOS RÉVEILLONS.



## Poularde fermière Label Rouge en habit d'herbes

**Préparation :** 30 min

**Cuisson :** 1h 30min

**Ingédients** (6 personnes) :

1 poularde fermière Label Rouge, 1 bouquet de persil plat, 1 bouquet de basilic, 2 gousses d'ail, 40g de beurre mou sel, poivre au moulin.

**Garniture :** 2 branches de céleri, 200g de carottes, 200g de châtaignes, 1 botte d'asperges vertes, 2 courgettes.

**Préparation :**

Préchauffez le four à 210°C.

Réalisez la pommade d'herbes : émincez le basilic et le persil puis ajoutez-les au beurre mou. Ajoutez l'ail pelé et haché, salez et poivrez. Malaxez bien pour obtenir une pâte.

Glissez la main entre la peau et la chair de la poularde en partant de la base du cou et décollez délicatement la peau de la poularde le long des blancs et des cuisses. Une fois la peau bien décollée, introduisez à nouveau votre main pour bien répartir la pommade aux herbes sur la chair de la poularde. Rabattez bien la peau du cou sous la poularde en la plaçant dans votre plat. Salez et poivrez et enfournez pour 1h30min. de cuisson. Arrosez régulièrement avec le jus de cuisson.

Préparez les légumes. Pelez les carottes et coupez-les en bâtonnets. Coupez les pointes d'asperges. Coupez les branches de céleri en tronçons. Coupez les courgettes en rondelles.

Versez tous les légumes autour de la poularde, y compris les châtaignes, 30 min avant la fin de cuisson.

Servez votre poularde farcie accompagnée de ses petits légumes.



## Chapon de pintade fermier Label Rouge aux pommes, noix de pécan et sirop d'érable

**Préparation :** 20 min

**Cuisson :** 1h

**Ingédients** (6 personnes) :

1 chapon de pintade fermier Label Rouge découpé en morceaux, 4 pommes, 3 échalotes, 50g de noix de pécan, 15cl de sirop d'érable, 10cl de bouillon de volaille, 1 c à soupe de sucre, 1 bâton de cannelle, 2 étoiles de badiane, 1 noix de beurre, 2 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre au moulin.

**Préparation :**

Préchauffez votre four à 180°C. Versez les noix de pécan dans un bol, arrosez avec 3 c à soupe de sirop d'érable. Ajoutez le sucre et une grosse pincée de sel. Mélangez bien et versez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Étalez les noix en une couche et enfournez pour 10 min de cuisson. Sortez du four et laissez refroidir. Mettez votre cocotte à chauffer avec l'huile d'olive. Faites dorer vos découpes de pintade sur toutes les faces. Une fois dorés, remettez tous vos morceaux dans la cocotte, salez, poivrez et ajoutez les échalotes pelées et coupées en quatre. Arrosez de bouillon, ajoutez la cannelle et les étoiles de badiane, couvrez et laissez mijoter 30 min. Pendant ce temps, coupez les pommes en quartiers et faites-les dorer à la poêle dans du beurre. Réservez.

Ouvrez la cocotte, arrosez avec le reste du sirop d'érable, mélangez, ajoutez les pommes, couvrez et prolongez la cuisson 15 min. Servez votre chapon de pintade avec les noix de pécan caramélisées et les pommes.

## OÙ TROUVER VOTRE VOLAILLE FERMÈRE LABEL ROUGE ?

- en grandes surfaces : elle est prête-à-cuire, sans ses abats, sous film protecteur. Retirez l'emballage, roulez la volaille dans un linge et conservez-la au réfrigérateur.

- chez le boucher : il vous proposera une volaille effilée. Gardez le foie, le gésier et le cœur pour réaliser une farce. Pensez à commander à l'avance si vous voulez une préparation particulière, une catégorie ou un poids précis.

## PETIT GUIDE D'USAGE ET DE CONSOMMATION

- laissez-la à température ambiante pendant 1 à 2 h avant de la mettre dans un four préchauffé à 180° (th.6).
- pour une cuisson plus harmonieuse, commencez par poser la volaille sur chacun des côtés car ce sont les cuisses qui mettent le plus de temps à cuire.
- arrosez-la régulièrement avec le gras rendu pour obtenir une peau bien croustillante; au besoin, ajoutez ½ verre d'eau aux 2/3 de la cuisson.
- en fin de cuisson, couvrez votre volaille de papier aluminium et laissez reposer 10 minutes sur la porte du four pour détendre les chairs avant de la découper.



### Contacts presse :

VIANOVA

Elise Amiet

[elise.amiet@vianova-rp.com](mailto:elise.amiet@vianova-rp.com)

01 53 32 28 80

Hadjila Benihaddadene

[beni@vianova-rp.com](mailto:beni@vianova-rp.com)

01 53 32 28 46



Contacts presse : VIANOVA

Elise Amiet – [elise.amiet@vianova-rp.com](mailto:elise.amiet@vianova-rp.com) – 01 53 32 28 80 - Hadjila Benihaddadene - [beni@vianova-rp.com](mailto:beni@vianova-rp.com) - 01 53 32 28 46