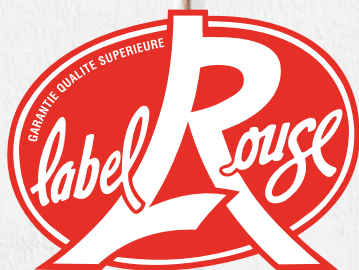


DOSSIER DE PRESSE



*La grande tablée
des volailles festives
Label Rouge*





Des invités d'honneur à table

LA CHAPON DE PINTADE



Chaque année, on les accueille avec plaisir au moment des fêtes. Tous les membres de la famille des volailles fermières Label Rouge ont une place de choix lors des repas de fête. Des convives de bon goût qui régaleront petites et grandes tablées.

Chapons, chapons de pintade, cailles, dindes de Noël, oies, poulardes : à chacun sa saveur et sa personnalité ! **Entiers ou découpés**, ils séduisent aussi bien les adeptes de la **tradition** amateurs de cuisine créative et originale.

Si chacune de ces volailles est unique, celles qui arborent le logo **Label Rouge** ont toutes en commun la garantie d'une **qualité irréprochable** et d'un élevage dans les règles de l'art : méthodes traditionnelles, respect du **bien-être animal** et de l'**environnement**, intégration dans le paysage, développement des territoires ruraux français.

Leur caractère rustique les rend adaptées à l'**élevage en plein air** ou en liberté, sur des prairies verdoyantes et arborées. Leur **croissance lente**, leur longue durée d'élevage et leur alimentation soigneusement formulée, composée essentiellement de végétaux de vitamines et de minéraux, parfois complétée par des produits laitiers, font d'elles des mets savoureux et typiques.

LE CHAPON



L'OIE

Les volailles festives Label Rouge ont ainsi des **caractéristiques gustatives supérieures** attestées à l'aveugle chaque année, par un jury d'experts et un panel de consommateurs.

Afin de s'assurer du respect de toutes ces **exigences strictes**, chaque étape de la production des volailles festives Label Rouge est soumise à des **contrôles** par un organisme certificateur indépendant et agréé par les pouvoirs publics.

Alors, en ces joyeuses fêtes de fin d'année, les volailles fermières Label Rouge, on en fait tout un plat et même plusieurs... selon ses goûts, ses envies et le nombre d'invités !

LA POULARDE



Faisons connaissance avec cette délicieuse tribu en découvrant les portraits de ces personnages qui mettent en appétit...



LA CAILLE

LA DINDE DE NOËL





La chapon de pintade LE DANDY

Depuis quelques années, le chapon de pintade, longtemps servi lors des repas de fête, avait un peu disparu. Bonne nouvelle, il réapparaît sur nos tables pour embellir nos réveillons. Le chapon de pintade fermier Label Rouge, c'est l'assurance de combler les palais les plus exigeants ! D'un poids de 2,2 à 2,8 kg, il réglera jusqu'à six convives par ses atouts indéniables : une chair persillée, un goût délicat, un parfum évoquant celui du gibier...



L'oie LA RAFFINÉE

L'oie fermière à rôtir Label Rouge est une volaille généreuse ! Son poids de 3 à 4 kg permet de régaler jusqu'à 8 convives. Traditionnellement servie lors des fêtes de fin d'année, sa chair moelleuse, brune et agréablement typée, est une invitation à la gourmandise. Son secret ? Un élevage exemplaire pendant 140 jours minimum, où chaque détail est adapté à son bien-être et sa qualité. C'est au prix de toutes ces attentions, que les gourmets peuvent déguster cette viande fine hors du commun, indissociable des bons moments festifs et conviviaux.



Le chapon LE VIRTUOSE

Le chapon fermier Label Rouge est un poulet mâle qui a été castré par un spécialiste selon une méthode traditionnelle. Cette volaille emblématique des fêtes de fin d'année fait toujours grand effet au centre d'une table. Avec un poids moyen de 2,5 à 3,5 kg, il réglera à l'unanimité 6 à 8 convives gourmands et gourmets. De race rustique et élevé avec grand soin pendant au moins 5 mois, avec un accès à un grand espace extérieur, son alimentation se compose essentiellement de céréales, parfois complétée par des produits laitiers. C'est cela qui rend sa chair moelleuse et persillée et sa saveur incomparable. Il est sans aucun doute l'un des plaisirs des festins du mois de décembre.



La caille LA PETITE MERVEILLE

Son pelage coloré de type « sauvage » est l'une des caractéristiques de ses origines rustiques et la garantie de la qualité de sa viande. La caille fermière Label Rouge fait l'objet de toutes les attentions : élevée d'abord dans des bâtiments éclairés par la lumière du jour, elle rejoint ensuite, lorsqu'elle est assez vigoureuse, une volière extérieure d'une grande superficie où elle va pouvoir développer son comportement naturel. D'un poids moyen de 150 g, la caille fermière Label Rouge est parfaite pour des plats en portions individuelles. Et pour tous ceux qui ne peuvent s'en passer, pas de souci, elle est en effet disponible toute l'année, pour des recettes diverses et variées !



La dinde de Noël LA VEDETTE

La dinde fermière Label Rouge, d'un poids de 2,7 à 3,5 kg, est idéale pour les tablées de 6 à 8 personnes. Avec sa chair dense irrésistible, résultat d'un élevage traditionnel exceptionnellement long (140 jours), d'un accès à l'extérieur toute la journée et d'une alimentation à base de céréales, elle plaira aux adultes comme aux enfants. C'est grâce à ces exigences qu'elle est le point d'orgue des repas de fêtes : rôtie ou farcie, elle a toujours belle allure et très bon goût.



La poularde LA JEUNE PREMIÈRE

La poularde fermière Label Rouge est un classique des mets de fin d'année. En effet, la chair moelleuse et goûteuse de cette jeune poule qui n'a jamais pondu, se prête aux mariages les plus raffinés et séduiront les invités les plus intraitables. Son poids moyen de 1,7 à 2,1 kg convient à un repas en petit comité (4 à 6 personnes).

DINDE FERMIÈRE LABEL ROUGE FARCIE AUX FOIES DE VOLAILLE AUX GÉSIERS ET AU COGNAC



Pour la dinde

Une **dinde Label Rouge** d'env. 3 kg
200 g de foies de volaille
200 g de gésiers
Une botte de persil plat
Une dizaine de brins de cerfeuil
5 tranches de pain de mie sans croûte
4 échalotes
2 gousses d'ail
2 pincées de noix de muscade
6 cuillères à soupe de cognac
50 g de beurre doux
2 œufs
Sel
Poivre du moulin

Pour le gratin de céleri

50 g de pignons de pin
Un gros céleri rave
50 cl de lait entier
200 g de crème fraîche épaisse
2 pincées de muscade râpée

- Préchauffez le four à 180°C.
- Épluchez les gousses d'ail et les échalotes puis émincez-les finement. Lavez et ciselez le persil et le cerfeuil puis découpez les foies et les gésiers en petits morceaux.
- Faites revenir l'ail et les échalotes pendant 5 minutes dans une poêle avec un peu de beurre. Ajoutez les morceaux de foie et de gésiers et laissez cuire 3 minutes.
- Versez le tout dans un grand récipient puis ajoutez le cognac, les herbes, le pain de mie, la noix de muscade, les œufs, le sel et le poivre.
- Mélangez bien le tout afin d'obtenir une préparation homogène.
- Remplissez délicatement la **dinde fermière Label Rouge** avec la farce et refermez l'ouverture avec de la ficelle de cuisine.
- Déposez la dinde dans un plat et enfournez pour 2h30 de cuisson. Pensez à l'arroser régulièrement avec son jus de cuisson afin qu'elle conserve toute sa tendresse.
- Pour le gratin : épluchez et découpez le céleri en lamelles d'environ 2 mm d'épaisseur. Versez le lait et la crème dans une casserole et faites bouillir le tout. Ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade puis mélangez.
- Beurrez généreusement les petits plats à gratin puis répartissez les tranches de céleri en couches. Ajoutez le mélange de crème et de lait et parsemez de petits morceaux de beurre.
- Lorsque la dinde a déjà cuit 1h30, déposez les petits gratins dans le four (sur la plaque inférieure) et faites-les cuire 1h.
- En fin de cuisson, faites torréfier les pignons de pin dans une poêle et dispersez-les sur les petits gratins. Dégustez la dinde et les gratins de céleri bien chauds.

DÉCOUPES DE CHAPON FERMIER LABEL ROUGE RÔTIS AU SIROP D'ÉRABLE ET À L'HUILE DE NOISETTE



Pour le chapon

Des découpes de **chapon fermier Label Rouge**
Huile de noisette
2 étoiles de badiane
3 échalotes
2 gousses d'ail
100 ml de bouillon de volaille
Sel
Poivre du moulin

Accompagnement

1 courge butternut
150 ml de sirop d'érable
1 bâton de cannelle
300 g d'oignons grelots
50 g de beurre

- Commencez par concasser grossièrement les noisettes et faites-les torréfier quelques minutes directement sur la plaque du four en les remuant régulièrement pour obtenir une coloration harmonieuse.
- Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile de noisette dans une cocotte et faites dorer les découpes de **chapon fermier Label Rouge** de tous les côtés. Salez et poivrez puis ajoutez l'ail émincé.
- Épluchez les échalotes et découpez-les en 4. Jetez-les dans la cocotte puis arrosez le tout de bouillon de volaille. Ajoutez la cannelle et la badiane puis laissez mijoter 30 min à couvert.
- Pendant ce temps, épluchez et découpez la courge butternut en morceaux. Faites rôtir les morceaux dans du beurre pendant quelques minutes puis ajoutez la moitié du sirop d'érable et les noisettes torréfiées (gardez-en un peu pour la présentation).
- Versez le tout dans la cocotte, ajoutez le reste du sirop d'érable et les oignons grelots épluchés. Prolongez la cuisson de 20 min en mélangeant de temps en temps.
- Servez dans un grand plat de service et parsemez d'éclats de noisettes torréfiées.

CUISSES DE POULARDE FERMIÈRE LABEL ROUGE AU VIN JAUNE ET AUX MORILLES, ACCOMPAGNÉES DE POLENTA



Pour les cuisses de poularde

6 cuisses de **poularde Label Rouge**
3 échalotes
250 g de morilles déshydratées
2 verres de vin jaune
600 ml de crème liquide
4 cuillères à soupe de farine
30 g de beurre
1 feuille de laurier
4 branches de thym
Sel
Poivre du moulin

Pour la polenta

300 g de polenta
1 litre d'eau
1 cube de bouillon de volaille
150 ml de crème fraîche épaisse
50 g de beurre doux

- Commencez par faire tremper les morilles 30 minutes dans de l'eau chaude en les tournant de temps en temps pour faire tomber tout le sable. Récupérez-les délicatement et égouttez-les, puis prélevez 2 louches de jus de morilles en surface et réservez.
- Dans une cocotte, faites revenir les cuisses de **poularde fermière Label Rouge** dans du beurre. Lorsqu'elles ont pris une jolie couleur, retirez-les de la cocotte et laissez-les de côté.
- Épluchez puis émincez les échalotes et faites-les revenir dans la cocotte jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Déglacez ensuite avec la moitié du vin jaune, mélangez bien puis passez cette sauce au chinois. Ajoutez le jus de morilles et le reste du vin jaune et mélangez le tout.
- Déposez les cuisses de poularde dans la cocotte, ajoutez le jus précédent, le laurier et le thym et laissez cuire à couvert pendant 20 minutes environ.
- Pendant ce temps, faites bouillir l'eau avec le cube de bouillon de volaille puis versez la polenta en pluie, en remuant à l'aide d'une spatule pendant quelques minutes. Quand la polenta commence à se décoller de la casserole, retirez-la du feu et ajoutez la crème fraîche et le beurre. Replacez sur le feu 2 minutes supplémentaires tout en mélangeant énergiquement puis salez et poivrez.
- Lorsque les cuisses sont cuites, retirez-les de la cocotte et ajoutez la farine. Faites cuire l'ensemble quelques minutes jusqu'à épaississement puis ajoutez la crème liquide et les morilles. Rectifiez l'assaisonnement et mélangez bien. Replacez les cuisses de poularde dans la cocotte puis nappez-les de sauce.
- Servez avec la polenta crémeuse.

CAILLES FERMIÈRES LABEL ROUGE FARCIES AUX NOIX ET AUX NOISETTES CRÈME AU PORTO ET AUX ÉCHALOTES



Pour les cailles farcies

4 cailles **Label Rouge**
2 tranches de pain de mie
2 échalotes
1 œuf
100 ml de lait
100 g de noix concassées
100 g de noisettes concassées
50 ml de porto

Pour la sauce

100 ml de porto
200 ml de crème fraîche entière
20 g de beurre doux
5 brins de persil plat

Pour l'écrasé de pommes de terre

500 g de pommes de terre à purée
50 g de beurre doux
60 g de crème fraîche épaisse
Une poignée de poudre de noisette
Sel, Poivre du moulin

- Préchauffez le four à 160°C.
- Épluchez et émincez les échalotes. Déposez-les dans un récipient et ajoutez les noix et les noisettes concassées, le pain de mie, l'œuf, le porto et le lait. Salez et poivrez puis ciselez la moitié du persil dans la préparation. Mélangez le tout afin d'obtenir une farce bien homogène.
- Commencez à farcir délicatement les **cailles fermières Label Rouge** et refermez-les avec de la ficelle de cuisine. Faites-les ensuite rôtir de tous les côtés dans une sauteuse, avec une belle noisette de beurre. Lorsqu'elles ont pris une jolie couleur, déglacez avec le porto.
- Placez la sauteuse directement dans le four et terminez la cuisson des cailles pendant 20 minutes, en les arrosant régulièrement.
- Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et découpez-les en morceaux. Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les, puis déposez-les dans un plat avec le beurre et la crème fraîche. Écrasez le tout avec un presse purée puis salez et poivrez. Parsemez de poudre de noisettes au moment du service.
- Lorsque les cailles sont cuites, retirez-les du four, déposez-les dans un plat et couvrez avec du papier aluminium.
- Placez la sauteuse sur le feu et faites réduire la sauce quelques minutes à feu doux. Ajoutez la crème liquide, mélangez puis salez et poivrez.
- Déposez les cailles dans les assiettes, arrosez-les généreusement de sauce, parsemez de persil frais et servez avec la purée crémeuse.

FILETS DE CHAPON DE PINTADE FERMIER LABEL ROUGE CUIITS AU PÉTILLANT ET AUX ÉCREVISSSES



Pour les filets de chapon de pintade

- 6 filets de chapon de pintade fermier Label Rouge
- 1/2 bouteille de pétillant
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 24 écrevisses lavées et châtrées
- 1 feuille de laurier, 3 tiges de thym
- 3 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 200 ml de vin blanc sec
- Sel, Poivre du moulin
- 60 g de beurre
- Quelques brins de persil plat

Pour le risotto

- 375 g de riz à risotto
- 3 échalotes
- Un filet d'huile d'olive
- 1,5L de bouillon de volaille
- 250 ml de vin blanc
- 50 g de parmesan râpé
- 50 g de beurre

- Commencez par le risotto : faites chauffer le bouillon de volaille dans une casserole. Épluchez puis émincez les échalotes et faites-les revenir avec une noix de beurre. Ajoutez le riz et laissez-le nacrer pendant 5 minutes, à feu doux, en remuant bien. Déglacez avec le vin blanc, mélangez et laissez-le s'évaporer complètement. Ajoutez 2 louches de bouillon de volaille et continuez de mélanger jusqu'à absorption par le riz. Laissez cuire de cette manière pendant une trentaine de minutes environ en ajoutant régulièrement des louches de bouillon jusqu'à ce que le riz soit fondant. Assaisonnez à votre convenance.
- Pendant la cuisson du riz, épluchez puis émincez les échalotes et la gousse d'ail. Faites blondir le tout dans une cocotte avec une grosse noix de beurre. Ajoutez les **filets de chapon de pintade fermier Label Rouge** et faites-les dorer pendant 2 minutes de chaque côté. Recouvrez le tout de pétillant puis laissez cuire à couvert pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, faites fondre une noix de beurre dans une sauteuse et ajoutez les écrevisses avec le laurier et le thym. Lorsque leur carapace devient rouge, ajoutez le concentré de tomate et le vin blanc. Mélangez bien puis couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 8 minutes environ. Décortiquez ensuite les écrevisses et conservez la sauce.
- Après cuisson, retirez les filets de chapon de pintade Label Rouge de la cocotte et maintenez-les au chaud dans un plat. Faites réduire la sauce à feu vif et ajoutez la seconde sauce aux écrevisses. Versez ensuite la crème, salez et poivrez puis mélangez bien le tout.
- Remplacez les filets dans la cocotte, nappez-les de sauce et laissez mijoter quelques minutes.
- Au moment du repas, versez le parmesan dans le risotto et mélangez bien. Servez aussitôt avec les filets de chapon de pintade et la sauce puis ajoutez quelques feuilles de persil plat.

OIE FERMIÈRE LABEL ROUGE FARCIE AU PAIN D'ÉPICES, AU MIEL ET AU LARD



Pour l'oie farcie

- 1 oie Label Rouge d'env. 3 kg
- 3 oignons jaunes
- 300 g de farce de porc
- 150 g de lard
- 6 tranches de pain d'épices
- 4 cuillères à soupe de miel
- 3 pincées de cannelle
- 3 pincées de noix de muscade
- 1 œuf
- 60 ml de vin blanc
- 300 g de raisins
- 60 g de beurre doux
- Sel
- Poivre du moulin

- Préchauffez le four à 180°C. Épluchez et émincez les oignons puis faites-les revenir dans du beurre.
- Émiettez le pain d'épices dans un récipient, ajoutez l'œuf, la farce de porc, le lard, le miel, la cannelle, la noix de muscade, le vin blanc, le sel et le poivre. Ajoutez les oignons puis mélangez bien le tout jusqu'à l'obtention d'une farce homogène.
- Farcissez l'**oie fermière Label Rouge** avec ce mélange puis badigeonnez-la généreusement avec du beurre. Salez et poivrez puis enfournez pour 2,5 heures de cuisson. Pensez à l'arroser régulièrement de son jus.
- Rincez les raisins puis faites-les revenir dans une belle noix de beurre pendant 8 minutes environ. Salez et poivrez à votre convenance.
- Vous pouvez déguster l'oie avec de la polenta crémeuse ou encore un écrasé de pommes de terre au beurre.



Plus d'informations sur
www.volaillelabelrouge.com

Idées de recette,
vidéo sur le mode d'élevage fermier,
vidéo sur les bons gestes de découpe...

Service de presse des Volailles Fermières Label Rouge - Agence Vianova
Véronique Delfau - 01 53 32 28 33 - veronique.delfau@vianova-rp.com
Antoine Giacomazzo - 01 53 32 28 46 - giacomazzo@vianova-rp.com