

La Pintade Fermière



sort le grand jeu

DOSSIER DE PRESSE

Règle n°1

**LA CONSOMMER SANS MODÉRATION,
EN TOUTES SAISONS !**

Une chair fine et savoureuse, légèrement giboyeuse et délicatement colorée... Il suffit de regarder un plat à base de pintade fermière Label Rouge pour avoir immédiatement l'eau à la bouche. Ça tombe bien, elle est élevée toute l'année en France. Pas question donc d'attendre les fêtes pour en faire tout un plat. Elle sait aussi se faire assez discrète côté budget. Avec un prix oscillant entre 7 et 8 € du kilo, la pintade fermière Label Rouge coûte moins cher que de nombreuses autres viandes et permet donc de manger une volaille originale sans se ruiner. Autres atouts de cette volaille qui a décidément tout pour plaire ? Avec son excellent apport en protéines (23,3 g/100 g de viande) et son faible apport calorique (68 kcal/100 g) la pintade fermière Label Rouge est peu grasse. Alors, de janvier à décembre, on la cuit, on la mijote, on la rôtit... et on ne s'en lasse jamais !

Règle n°3

LA SURVEILLER DE PRÈS.

Il est strict, exigeant, intransigent ! Garant d'une qualité supérieure, un cahier des charges national encadre de façon rigoureuse l'élevage et la production des pintades fermières Label Rouge. Chaque étape de production est contrôlée en interne et de manière inopinée par un organisme certificateur indépendant agréé par les pouvoirs publics. Des tests sensoriels sont réalisés fréquemment afin de contrôler le goût, l'aspect, la saveur, la texture de la pintade, garantissant au consommateur une typicité qu'il recherche et apprécie. Elle est analysée sous toutes les coutures...

Si la Pintade Fermière Label Rouge a tant de qualités, c'est qu'elle a été couvée par des éleveurs passionnés, engagés dans la qualité, le respect du bien-être animal, la biodiversité et l'environnement. Défendant leurs IGP (Indications géographiques protégées), ils travaillent dans le respect de la tradition et de leur territoire. Leurs pintades Label Rouge de souche rustique sont ainsi élevées avec un accès au plein air, dans de vastes espaces qu'elles peuvent explorer tout en exprimant leurs comportements sociaux et individuels naturels. Elles prennent le temps de grandir et bénéficient d'une alimentation complète, majoritairement composée de céréales et d'oléoprotéagineux.

Règle n°2

LA LAISSER EXPLORER SON PARCOURS.

Règle n°4

LA CAJOLER TOUTE LA JOURNÉE.

Sylvain Robin, éleveur de pintades Fermières Label Rouge à La Rouxière (Loire Atlantique)

« La pintade fermière Label Rouge est rustique et un peu sauvage, presque comme un gibier. C'est LA volaille de plein air par excellence. Elle ne demande donc qu'à explorer sa prairie enherbée et arborée de plus d'un hectare. Les haies sont son domaine de prédilection pour y trouver de l'ombre, s'y percher et attraper des insectes dont elle raffole.

Outre ce goût pour la liberté, la pintade fermière Label Rouge est exigeante. Elle demande 94 jours d'élevage et son alimentation est 100 % végétale constituée d'au moins 75 % de céréales. Comme toutes les volailles Label Rouge, les contrôles sont nombreux et inopinés afin d'assurer au consommateur une qualité supérieure. Nous, les éleveurs de pintades fermières Label Rouge, nous respectons le bien-être de nos animaux en leur offrant le meilleur. C'est le secret de la qualité de la pintade fermière Label Rouge : un produit noble que l'on peut cependant consommer toute l'année. »



Règle n°5

**LA CUISINER POUR QU'ELLE RÉVÈLE
TOUS SES SECRETS !**

Rôtie, farcie, grillée, entière ou en morceaux, elle aime à s'accompagner de légumes, de fruits ou d'épices au gré de vos envies et des saisons... avec la pintade fermière Label Rouge tout est permis !





Recette n°1

PINTADE FERMIERE LABEL ROUGE
à l'écrasé de carottes, aux agrumes et au lard

🕒 Temps de Préparation : 20 min
👨‍🍳 Temps de Cuisson : 55 min
👤 Pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

1 pintade fermière Label Rouge
1 verre d'oranges pressées
1 verre de pamplemousse pressé
1 orange entière
1 cuillère à soupe de miel
1/2 pamplemousse
200 g de lard fumé
2 oignons jaunes
1 tête d'ail frais
1 branche de romarin frais
quelques tiges de thym frais
huile d'olive

Ecrasé de carottes :
400 g de carottes
30 g de beurre
poivre du moulin
sel

Pintade Fermière



à l'écrasé de carottes,
aux agrumes et au lard

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 175°C.

Versez le jus d'orange et le jus de pamplemousse dans un petit bol et ajoutez le miel. Mélangez bien.

Déposez la pintade Label Rouge

dans un plat huilé et nappez-la avec ce mélange. Salez et poivrez.

Effeuiliez le romarin et récupérez

quelques brins de thym frais puis parsemez la volaille. Découpez l'orange et le demi pamplemousse en tranche et déposez-les dans le plat. Ajoutez les morceaux de lard.

Retirez l'excédent de peau

de la tête d'ail, sans l'éplucher complètement, et découpez-la en deux dans la hauteur. Déposez les deux morceaux ainsi obtenus directement dans le plat. Épluchez ensuite les oignons, émincez-les puis ajoutez-les au reste de la préparation.

Parsemez le tout d'un généreux filet d'huile d'olive puis salez et poivrez.

Enfournez pour 55 minutes

de cuisson en prenant soin de bien arroser la pintade avec son jus toutes les 10 minutes environ (il s'agit d'une volaille maigre qui ne rejette pas beaucoup de matières grasses, il est donc important de l'arroser afin d'obtenir une viande tendre et juteuse).

Pendant ce temps, épluchez

les carottes puis découpez-les en rondelles. Faites-les cuire 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Après cuisson, égouttez les morceaux de carottes et déposez-les dans un récipient avec le beurre doux. Écrasez à l'aide d'un presse purée puis salez et poivrez à votre convenance. Servez la purée avec la pintade Label Rouge bien chaude et juteuse !

Cuisse de Pintade Fermière



*rôtie au beurre et au vin blanc,
risotto aux girolles et éclats de noisettes torréfiées*

PRÉPARATION

Faites chauffer le bouillon de volaille dans une casserole. Épluchez puis émincez les échalotes et faites-les revenir dans une noix de beurre. Ajoutez le riz cru et laissez-le nacrer pendant 5 minutes, à feu doux, en remuant bien. Déglacez ensuite avec le vin blanc, mélangez et laissez-le s'évaporer complètement.

Ajoutez 2 louches de bouillon

de volaille et continuez de mélanger. Versez une nouvelle louche de bouillon dès que ce dernier est absorbé par le riz. Laissez cuire de cette manière pendant une trentaine de minutes environ en ajoutant régulièrement les louches de bouillon. N'hésitez pas à goûter le riz, il doit être fondant mais ferme au centre.

Pendant que le riz cuit,

faites chauffer une noix de beurre dans une poêle et faites colorer les cuisses de pintade fermière Label Rouge des 2 côtés. Ajoutez quelques brins de thym frais et 50 ml de vin blanc. Laissez l'alcool s'évaporer doucement en arrosant constamment la volaille avec la sauce au beurre et au vin blanc. Laissez cuire pendant une vingtaine de minutes en pensant à bien arroser la viande régulièrement. Salez et poivrez à votre convenance. Épluchez et émincez la gousse d'ail puis faites-la revenir dans une noix de beurre. Ajoutez les girolles et faites-les cuire quelques minutes sans trop les remuer afin de les préserver entières. Réservez.

Concassez grossièrement les noisettes

et faites-les torréfier quelques minutes à la poêle. Au moment de servir versez le parmesan dans le riz et mélangez bien. Dressez le riz puis la pintade et ajoutez les girolles. Parsemez enfin de noisettes torréfiées et de thym frais puis dégustez.

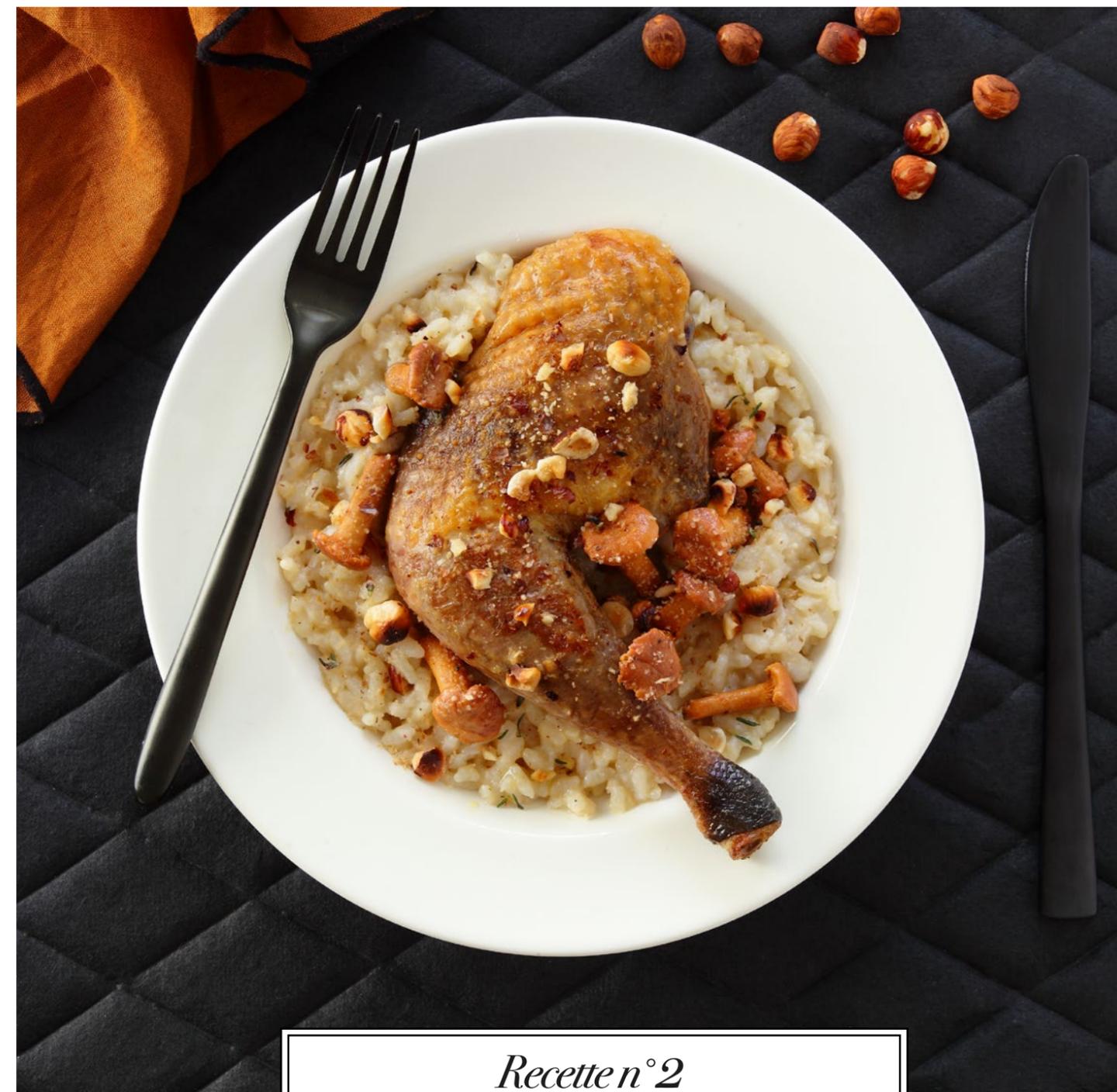
Temps de Préparation : 30 min ⌚
Temps de Cuisson : 45 min 🍳
Pour 4 personnes 👤👤👤👤

INGRÉDIENTS

4 cuisses de pintade fermière Label Rouge
250 g de riz à risotto
2 échalotes
1 filet d'huile d'olive
1 l de bouillon de volaille

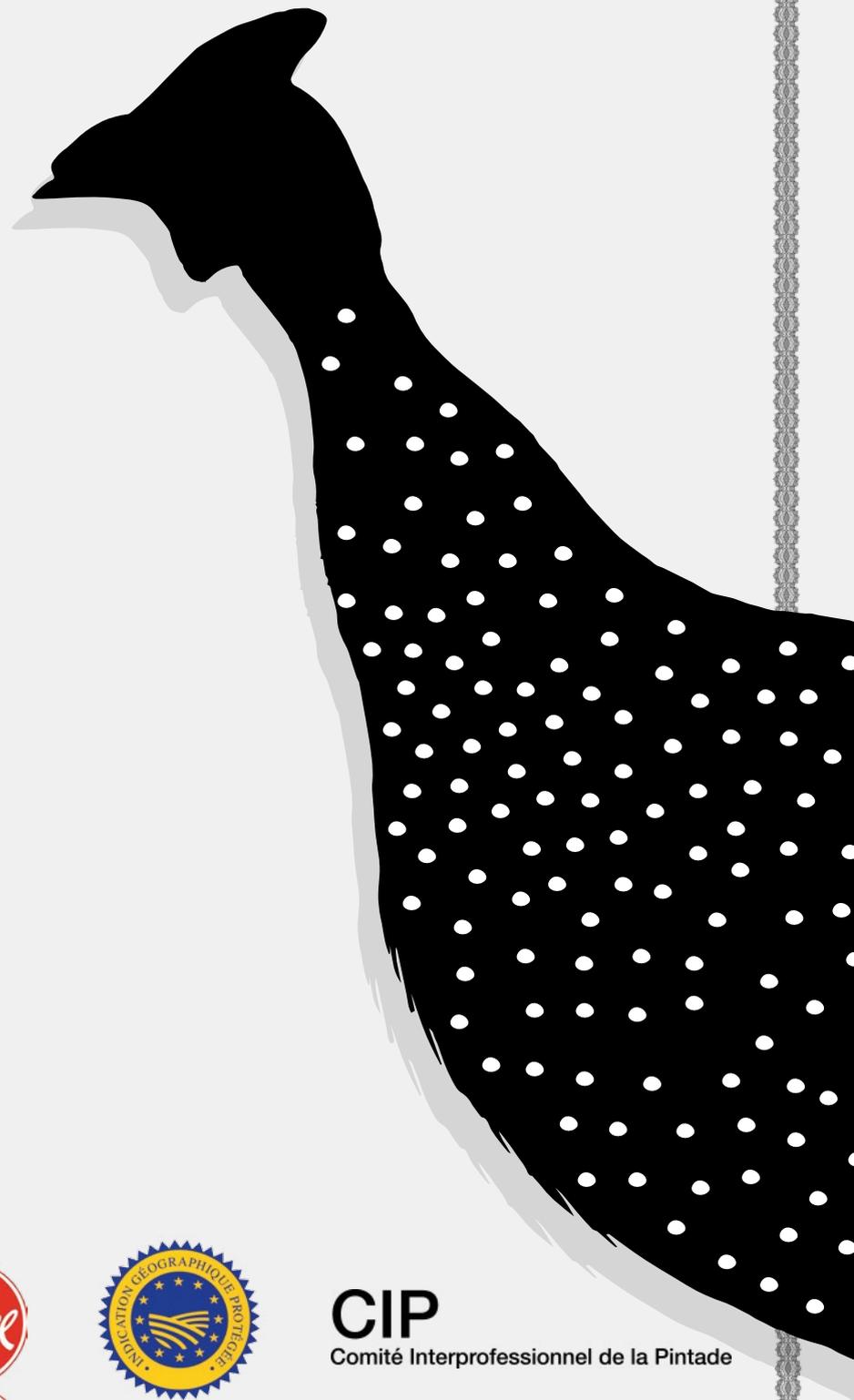
200 ml de vin blanc
30 g de parmesan râpé
300 g de girolles
50 g de beurre
1 gousse d'ail

50 g de noisettes entières
quelques brins de thym frais
poivre du moulin
sel



Recette n°2

CUISSÉ DE PINTADE FERMIÈRE LABEL ROUGE RÔTIE
AU BEURRE ET AU VIN BLANC,
risotto aux girolles et éclats de noisettes torréfiées



Plus d'informations sur
www.volaillelabelrouge.com

Idées de recette

Informations sur la production

Vidéo sur le mode d'élevage fermier

Contact presse : **Agence Vianova**

Veronique Delfau : veronique.delfau@vianova-rp.com

/ 01 53 32 28 33

Antoine Giacomazzo : giacomazzo@vianova-rp.com

/ 01 53 32 28 46



CIP
Comité Interprofessionnel de la Pintade