

IL EST GRAND TEMPS DE CHOISIR LE POULET FERMIER LABEL ROUGE





Le Poulet Fermier Label Rouge met immédiatement l'eau à la bouche.
Le secret de son allure appétissante ? Une production qui suit un cahier des charges strict, un mode d'élevage fermier respectant le bien-être des charges strict, un mode d'élevage fermier respectant le bien-être animal et garantissant une qualité et une traçabilité irréprochables.

Résultat : il est à croquer!

LE POULET FERMIER LABEL ROUGE A TOUT POUR PLAIRE I

Rustique, élevé en plein air toute la journée et nourri exclusivement avec des végétaux, vitamines et minéraux, il possède des qualités gustatives et nutritionnelles inégalables.

Sa saveur et sa texture en bouche font l'objet de tests gustatifs réguliers, réalisés à l'aveugle par un jury d'experts et de consommateurs. Riche en protéines de qualité, en acides gras essentiels, en vitamines et oligoéléments divers, il est idéal dans le cadre d'une alimentation nourrissante et équilibrée.

LE POULET FERMIER LABEL ROUGE DANS L'AIR DU TEMPS

Le Poulet Fermier Label Rouge répond parfaitement à l'envie croissante de mieux manger, de consommer des **produits authentiques, traditionnels et respectueux de l'environnement...**

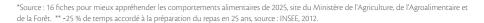
En effet, la grande majorité des consommateurs se déclarent intéressés par la recherche de naturalité dans le domaine alimentaire et affirment faire plus attention qu'il y a cinq ans à la qualité des produits alimentaires qu'ils

achètent. De plus, depuis quelques années se développe la volonté d'aller vers le « cuisiné maison », qui permet d'allier le plaisir de préparer et de déguster et apporte de la confiance dans son alimentation, tout en renforçant le lien social et la convivialité*.

Dans le même ordre d'idée, ils privilégient la traçabilité et l'origine des produits. Les signes officiels de la qualité et de l'origine dont le Label Rouge et les Indications Géographiques Protégées (IGP) apportent une proximité avec les régions françaises. C'est le cas des volailles fermières Label Rouge, qui s'accompagnent le plus souvent d'une IGP.

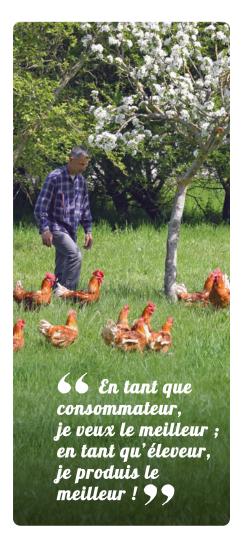
Enfin, le Poulet Fermier Label Rouge s'inscrit aussi parfaitement dans les nouveaux modes de vie plus urbains, qui restreignent le temps accordé à la préparation des repas**.

Il se cuisine ainsi aussi bien en morceaux que rôti entier. Il se prépare de façon express en rentrant du bureau ou passe longuement au four quand le temps n'est pas compté. Si avec lui, la **tradition** n'est pas un vain mot - tout le monde a en mémoire le poulet du dimanche chez sa grand-mère - il sait aussi inspirer la **créativité**. Impossible de s'en lasser!





DERRIÈRE LE LOGO LABEL ROUGE, DES ÉLEVEURS PASSIONNÉS



Yvea Robert

Éleveur de Poulets Fermiers Label Rouge à Saint-Martin-des-Noyers

l'élève mes Poulets Fermiers Label Rouge pendant au moins 81 jours. Cet élevage correspond à ma philosophie du bien-être et du bien nourrir. Mes poulets consomment essentiellement des céréales et ont accès à une grande prairie ombragée toute la journée. Ils ne sont pas stressés et trouvent tout ce qu'il faut pour compléter leur alimentation. Croissance lente, alimentation saine et plein air assurent à mes poulets fermiers Label Rouge une chair savoureuse et ferme, très appréciée. Des **contrôles inopinés et fréquents**, réalisés par des organismes officiels me permettent de garantir un produit irréprochable. Choisir un Poulet Fermier Label Rouge, c'est choisir le respect du bien-être animal et de l'environnement. C'est aussi l'assurance d'une qualité supérieure du point de vue sanitaire, nutritionnel et gustatif.



45, 30, 15... PRÊT ? PARTEZ I

On se lance dans la réalisation de trois recettes imaginées autour du Poulet Fermier Label Rouge.

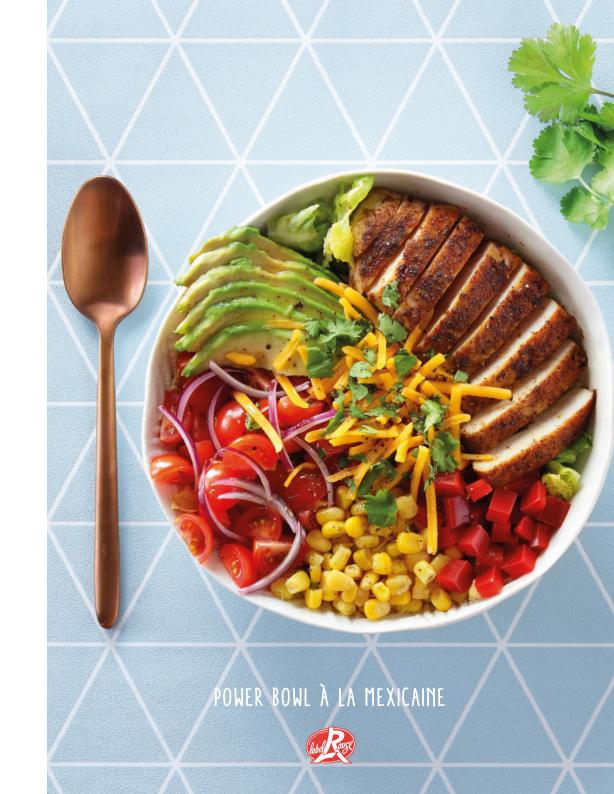
Qu'elles nécessitent 15, 30 ou 45 minutes de préparation, une chose est sûre : on va se régaler !



POWER BOWL A LA MEXICAINE







POWER BOWL À LA MEXICAINE











2 personnes

Préparation 15 minutes

Cuisson 15-20 minutes

Réfrigération

Versez l'huile d'olive, le paprika et le cumin dans un récipient puis mélangez. Au pinceau, étalez ce mélange sur le filet de Poulet Fermier Label Rouge puis couvrez-le de film alimentaire. Laissez mariner 1h (ou plus) dans le réfrigérateur.

Rincez la salade, émincez-la et déposez-la dans le fond d'un grand bol où d'une assiette creuse.

Épluchez le demi avocat, dénoyautez-le et découpez-le en tranches fines, dans la longueur. Ajoutez-le dans un coin de l'assiette.

Rincez le demi poivron et découpez-le en petits dés. Ajoutez-le dans l'assiette avec les grains de mais égouttés. Découpez ensuite les tomates cerises et ajoutez-les au reste de la préparation. Enfin, épluchez le morceau d'oignon rouge et émincez-le. Réservez.

Faites cuire le filet de Poulet Fermier Label Rouge pendant une quinzaine de minutes dans une poêle à feux doux.

Une fois cuit, découpez-le en tranche et déposez-le sur l'assiette. Parsemez le tout de cheddar rappé et d'oignon rouge et terminez par des feuilles de coriandre fraîche. Récupérez le jus du citron vert dans un récipient, ajoutez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre et mélangez bien le tout. Versez sur la salade puis dégustez.

BON APPÉTIT!













CUISSES DE POULET FERMIER LABEL ROUGE A L'ITALIENNE







4 personnes

Préparation 30 minutes



Commencez par réaliser le pesto. Déposez les feuilles de basilic dans votre blender et ajoutez le sucre. Mixez une première fois pendant quelques secondes. Ajoutez ensuite l'huile d'olive et le parmesan. Mixez bien le tout afin d'obtenir une préparation homogène. Salez et poivrez à votre convenance.

Préchauffez le four à 180°C. Déposez les cuisses de **Poulet Fermier Label Rouge** dans un grand plat à gratin et nappez-les de pesto. Faites cuire 40 minutes.

Pendant ce temps, déposez les pommes de terre non épluchées dans une casserole d'eau froide salée et faites cuire pendant 20 à 25 minutes.

Lorsqu'elles sont cuites, épluchez-les et écrasez-les en ajoutant l'huile d'olive puis poivrez. Découpez ensuite les tomates cerises et les tomates confites en morceaux.

Sortez le plat de Poulet Fermier Label Rouge du four, déposez des morceaux de tomates cerises et de tomates confites, des feuilles de basilic frais et des copeaux de parmesan. N'hésitez pas à ajouter du pesto frais en supplément si vous le souhaitez. Servez aussitôt avec l'écrasé de pommes de terre.

BON APPÉTIT!













POULET FERMIER LABEL ROUGE RÔTI AU BEURRE D'HERBES DE PROVENCE LABEL ROUGE







4 personnes

Préparation 45 minutes

VOTRE LISTE DE COURSES

- 1 Poulet Fermier Label Rouge 1,5 kg

Sortez le **Poulet Fermier Label Rouge** et le beurre du réfrigérateur 45 minutes avant de le manipuler. Épluchez les légumes et coupez leurs extrémités. Déposez-les dans le fond d'un plat allant au four, ajoutez 6 gousses d'ail et arrosez d'huile d'olive. Dès que le beurre est ramolli, mélangez-le avec les herbes de Provence Label Rouge afin d'obtenir une préparation bien homogène.

Salez et poivrez l'intérieur du Poulet Fermier Label Rouge puis glissez-y 4 gousses d'ail non épluchées. Préchauffez le four à 210°C. Décollez la peau du Poulet Fermier Label Rouge en commençant par la base du cou. Glissez vos doigts entre la chair et la peau et avancez en incorporant le beurre aromatisé, tout en faisant attention à ne pas percer la peau. Faites de même pour les cuisses et sur tout le Poulet Fermier Label Rouge.

Placez le Poulet Fermier Label Rouge sur les légumes, salez et poivrez puis enfournez pour 15 minutes de cuisson. Baissez ensuite la température à 170°C et prolongez la cuisson de 45 minutes. Afin de vérifier la cuisson de votre Poulet Fermier Label Rouge, piquez la cuisse : si le jus qui en sort est clair, alors il est cuit ; s'il est rose, vous devrez prolonger la cuisson. Sortez le Poulet Fermier Label Rouge du four et recouvrez-le de papier aluminium pendant 15 minutes. Dégustez avec les légumes bien chauds.

BON APPÉTIT I







LES HERBES DE PROVENCE





Du thym, du romarin, de la sarriette et de l'origan cultivés en plein champ sur leur terroir de prédilection, puis séchés, préparés et assemblés avec soin pour offrir le meilleur de leurs arômes. Les **« herbes de Provence** Label Rouge » sont un délicat mélange de saveurs, d'arômes garantis et de plantes sélectionnées et contrôlées.

En obtenant le Label Rouge en 2003, les « herbes de Provence Label Rouge » assurent traçabilité et qualité du champs à l'assiette grâce à:

- Des plantes exceptionnellement aromatiques, gorgées d'huiles essentielles (19% de thym, 27% de romarin, 27% de sarriette et 27% d'origan)
- Un séchage et un triage soigneux pour une pureté optimale
- Une filière engagée à suivre un cahier des charges rigoureux
- Des tests consommateurs contrôlés et validés par un organisme certificateur indépendant.

Les Labels Rouges s'associent pour encore plus de plaisir et de qualité!



Plus d'informations sur www.volaillelabelrouge.com

SERVICE DE PRESSE DU SYNALAF - AGENCE VIANOVA Véronique Delfau - 01 53 32 28 33 - veronique.delfau@vianova-rp.com Marion Effray - 01 53 32 28 46 - effray@vianova-rp.com