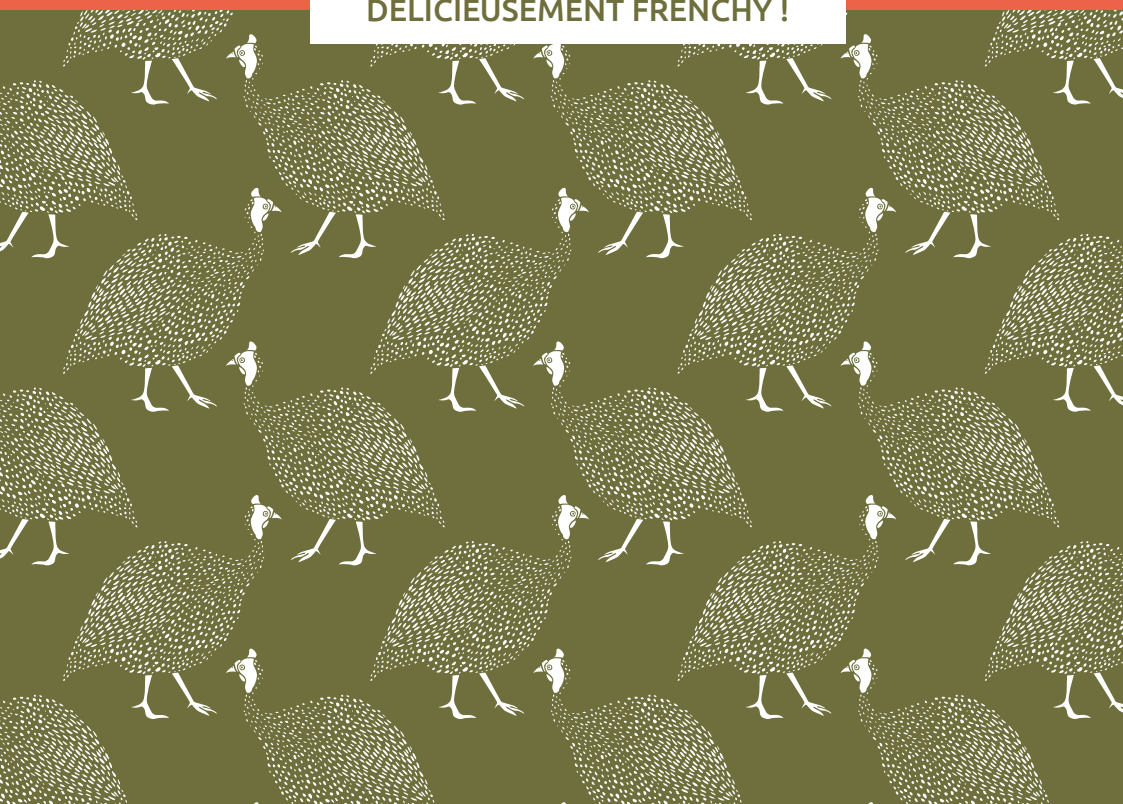




La Pintade Fermière Label Rouge

DÉLICIEUSEMENT FRENCHY !





La Pintade Fermière Label Rouge
est une parfaite ambassadrice du bon goût
Made in France. **Zoom sur cette succulente
volaille.**

La Pintade Fermière Label Rouge est une
icône de la cuisine française ! Le secret de sa qualité
et de son style intemporel ? - Des éleveurs qui n'ont
d'yeux que pour elle. Ils la chouchoutent et veillent au
respect de son bien-être au quotidien !

L'exigence du travail bien fait

Pour garantir un cadre épanouissant, le cahier des charges national **Label Rouge** est extrêmement exigeant et intransigeant. Chaque étape de la production est contrôlée en interne mais aussi de manière inopinée par un organisme certificateur indépendant et agréé par les pouvoirs publics. Des tests sensoriels sont également réalisés fréquemment afin de s'assurer que le goût, l'aspect, la saveur et la texture de la pintade sont typiques et toujours autant appréciés des consommateurs. Une démarche qui permet de savourer toute l'année un produit raffiné, à la **chair fine**, légèrement giboyeuse et délicatement colorée.

Ce savoir-faire est le fruit de **méthodes d'élevage durables**, traditionnelles qui trouvent leurs racines au sein des différents terroirs français via les **Indications géographiques protégées** (IGP).

ON ADOPTE CETTE VOLAILLE
DE QUALITÉ POUR AFFIRMER
LORS DE SES REPAS UN CÔTÉ
Made in France
ABSOLUMENT TENDANCE.

Le goût des grands espaces

Les éleveurs passionnés laissent leurs **pintades fermières Label Rouge**, de souche rustique, **explorer de vastes espaces en plein air**. Ces prairies enherbées de plus d'un hectare, riches d'une grande biodiversité faunistique et floristique, sont ponctuées d'arbres et de haies que les pintades apprécient pour leur ombrage, mais aussi pour les nombreux insectes qui s'y cachent et dont elles raffolent.

C'est dans cet environnement qu'elles expriment pleinement leurs comportements sociaux et individuels naturels pendant **94 jours minimum d'élevage** ! Cette liberté va de pair avec une alimentation complète à base de céréales, d'oléagineux et de protéagineux, adaptée à ses besoins et sa croissance lente.

La recherche de l'épicurisme

La Pintade Fermière Label Rouge, bien élevée et délicieuse, est aussi accessible. Son prix oscillant entre 7 et 8 € du kilo est bien inférieur à celui d'autres viandes. Avec elle, **on se régale donc sans se ruiner...** et de manière équilibrée. Apport en protéines de 23,3 g/100 de viande, **faible apport calorique** de 68 kcal/100 g, peu de gras : pas de doute **la Pintade Fermière Label Rouge** a des arguments de choix pour nous mettre l'eau à la bouche !

Alors on adopte cette volaille de qualité pour affirmer lors de ses repas un côté **Made in France** absolument tendance.





©Alexandre Rety & ©Juliette Lalbaltry



Pintade Fermière Label Rouge rôtie au raisin blanc et au vin muté

SERVIE AVEC UNE PURÉE CRÉMEUSE
DE POMMES DE TERRE AUX NOISETTES



Pour 6 personnes



Temps de préparation : 30 min



Temps de cuisson : 1h10

Ingédients

- 1 pintade Fermière Label Rouge (env. 1,4 Kg)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon rouge
- 1 tête d'ail
- 100 ml de jus de raisin
- 100 ml de vin muté
(type pineau des Charentes)
- 2 grappes de raisin blanc
- 1 kg de pommes de terre
- 40 g de beurre
- 50 ml de crème liquide
- 250 g de noisettes
- Sel
- Poivre du moulin



Préparation



- Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte puis faites rôtir la pintade fermière Label Rouge sur tous les côtés pendant 5 minutes.
- Ajoutez l'oignon rouge émincé et la tête d'ail coupée en deux et prolongez la cuisson de 5 minutes.
- Versez le vin muté dans la cocotte et laissez l'alcool s'évaporer pendant 1 minute environ.
- Ajoutez le jus de raisin puis salez et poivrez.
- Fermez la cocotte et faites cuire à feu moyen pendant 1h.
- Pensez à arroser la pintade de temps en temps avec le jus de cuisson.
- Préparez ensuite la purée : épluchez les pommes de terre, découpez-les en morceaux et faites-les cuire dans un grand volume d'eau salée pendant 30 minutes.
- Egouttez-les puis déposez-les dans un grand saladier.
- Ajoutez le beurre et la crème puis écrasez au presse purée.
- Salez et poivrez à votre convenance et réservez au chaud.
- 10 minutes avant la fin de la cuisson de la pintade fermière Label Rouge, rincez les grains de raisins puis ajoutez-les dans la cocotte.
- Mélangez bien l'ensemble et refermez la cocotte.
- Concassez grossièrement les noisettes et saupoudrez-les sur la purée de pommes de terre.
- Servez la pintade fermière Label Rouge avec les grains de raisin, la sauce et la purée aux noisettes.



©Alexandre Rety & ©Juliette Lalbaltry



CONTACT PRESSE
Agence Vianova - 01 53 32 28 46
Antoine Giacomazzo
giacomazzo@vianova-rp.com
Anne Sophie Leinot
leinot@vianova-rp.com

Plus d'informations sur www.volaillelabelrouge.com

