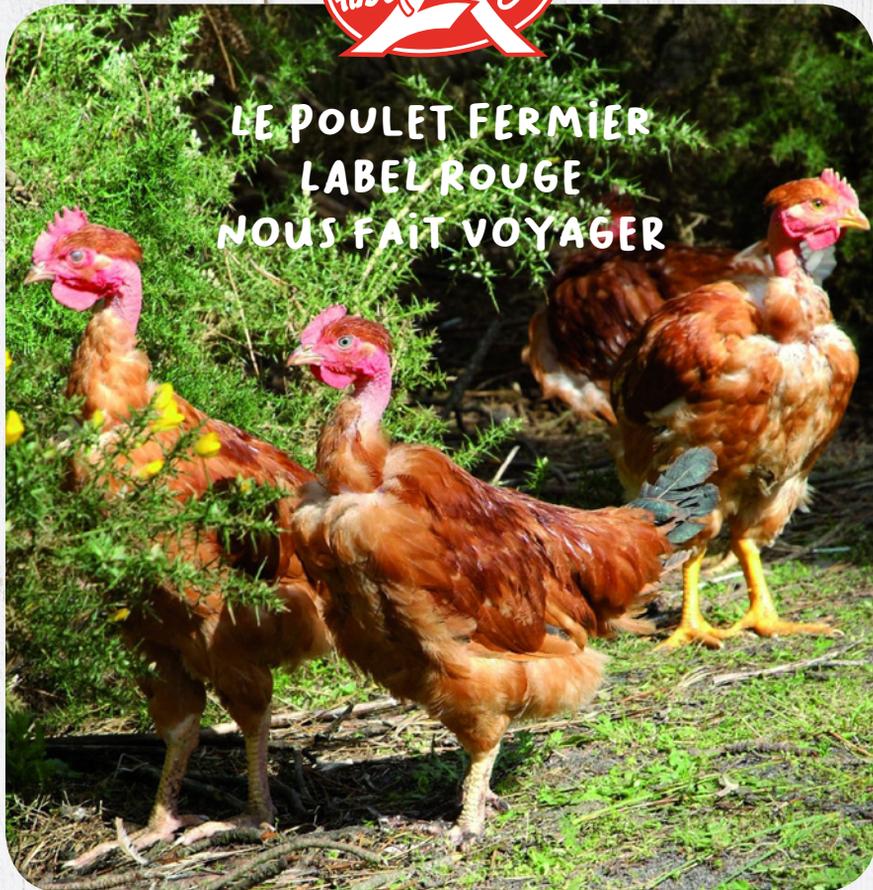




LE POULET FERMIER
LABEL ROUGE
NOUS FAIT VOYAGER



On l'aime rôti, tout simplement. Mais on l'adore aussi, préparé,
dans un esprit méditerranéen, oriental ou asiatique.

Le Poulet Fermier Label Rouge
ouvre de nombreux horizons gustatifs. En route !

DOSSIER DE PRESSE

ON LE SUIT À LA TRACE

Le Poulet Fermier Label Rouge n'a rien à cacher ! Sa production répond à un strict cahier des charges. Rustique, il grandit lentement **en plein air, sur de vastes espaces herbeux et ombragés, durant 81 jours minimum** - soit deux fois plus longtemps qu'un poulet standard. Et cela, sous l'œil bienveillant d'éleveurs soucieux d'authenticité et respectueux du bien-être animal et de l'environnement.

Nourri exclusivement avec des végétaux, notamment des céréales locales, complémentés avec des vitamines et minéraux, le **Poulet Fermier Label Rouge** possède une chair aux qualités gustatives et nutritionnelles incomparables. Il est d'ailleurs soumis à des tests gustatifs réguliers, réalisés par des experts et des consommateurs, pour s'assurer qu'il est toujours très apprécié. Riche en protéines, acides gras essentiels, vitamines et oligo-éléments, sa viande est aussi particulièrement savoureuse et peu grasse.

Enfin, il répond parfaitement au besoin de rassurance des consommateurs, en termes de **traçabilité irréprochable** et d'origine française et locale. En effet, les volailles fermières Label Rouge vont souvent de pair avec des **Indications Géographiques Protégées (IGP)**, qui apportent une proximité avec les régions françaises.

Le Label Rouge et l'IGP sont des **signes officiels de la qualité et de l'origine, contrôlés fréquemment** et de manière inopinée par des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics. **Le Poulet Fermier Label Rouge**, c'est l'assurance d'une qualité supérieure !



IL SORT DES SENTIERS BATTUS

Si on l'aime rôti et sans artifice sur une belle nappe du dimanche, on ne résiste pas non plus à l'accommoder à des sauces très tendance.

Le Poulet Fermier **Label Rouge** se prête à toutes les **envies créatives**. A l'heure où les gastronomies du monde mettent plus que jamais l'eau à la bouche, où les chefs vont puiser leurs inspirations dans des recettes typiques du monde entier, le Poulet Fermier **Label Rouge** est un incontournable.

Sa chair savoureuse s'accorde à merveille avec **les épices**, **les herbes fraîches**, **les fruits acidulés**... En morceaux ou entier, il stimule les bonnes idées, les associations inédites, les accords inattendus.

On se lance sans hésiter dans **de nouvelles recettes** pour se régaler en petit ou en grand comité. Suivez le guide !



Une chair qui s'accorde à merveille avec les épices



... les herbes fraîches aromatiques



... les fruits acidulés et colorés



Poulet Fermier Label rouge

aux noix et à la grenade

-  Pour 4/5 personnes
-  Temps de préparation 20 min.
-  Temps de cuisson 1h10

INGRÉDIENTS

1 Poulet Fermier Label Rouge

- 300 g de noix
- 500 ml de jus de grenade
- 350 ml de coulis de tomate
- 200 ml d'eau
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de sucre cassonade
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- Les graines d'une grenade
- 1 petit bouquet de coriandre
- 1 petit bouquet de menthe
- Sel
- Poivre du moulin
- 1 filet d'huile d'olive

PRÉPARATION

Faites revenir le **Poulet Fermier Label Rouge** pendant 10 minutes dans une cocotte, avec l'huile d'olive. Retournez-le régulièrement afin de le colorer de tous les côtés.

Pendant ce temps épluchez puis émincez les oignons et l'ail. Retirez le poulet de la cocotte et ajoutez les oignons, l'ail, la cannelle en poudre et le sucre cassonade. Mélangez bien le tout. Lorsque les oignons deviennent translucides, ajoutez le jus de grenade, le coulis de tomate, l'eau puis salez et poivrez.

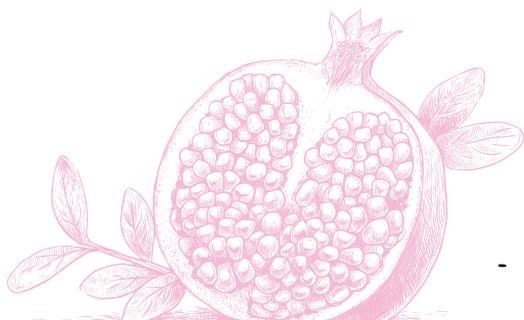
Lorsque la sauce bout, ajoutez les noix préalablement concassées puis déposez le poulet dans la cocotte. Couvrez et laissez mijoter 1h à feu moyen. Pensez à arroser le poulet avec la sauce de temps en temps.

Lorsqu'il est cuit, déposez la volaille sur un lit de riz basmati, parsemez de coriandre et de menthe ciselées puis ajoutez les graines de grenades.



En Iran, ce plat est servi avec des radis roses pour apporter davantage de fraîcheur.

INSPIRATION
ORIENTALE



Bibimbap Coréen

au Poulet Fermier Label Rouge



Pour 2 personnes



Temps de préparation
30 min.



Temps de cuisson 35 min.



Temps de repos : 1 h

INGRÉDIENTS

2 filets de Poulet Fermier Label Rouge

2 oeufs Label Rouge

1 cuillère à soupe de graines de sésame

100 g de riz basmati

2 cuillères à soupe d'huile de sésame

1 carotte

1 courgette

150 g de chou rouge émincé

4 cuillères à soupe de vinaigre de riz

1 cuillère à soupe de sucre cassonade

250 g de champignons Shitaké

1 petite poignée de graines germées

5 feuilles de menthe

1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

POUR LA MARINADE :

100 ml de sauce soja sucrée

1 cuillère à soupe de sucre cassonade

Sel

Poivre du moulin

1 gousse d'ail

2 cuillères à soupe d'huile de sésame

Le jus d'un demi citron vert

1/2 cuillère à café de pâte de piment rouge

PRÉPARATION

Versez tous les ingrédients de la marinade dans un petit saladier. Découpez les filets de **Poulet Fermier Label Rouge** en fines lamelles, dans la largeur et versez-les dans la préparation. Mélangez bien, filmez puis laissez mariner 1 heure au réfrigérateur.

Versez le vinaigre de riz et le sucre cassonade dans un récipient, ajoutez le chou rouge émincé, salez puis mélangez. Laissez mariner 1 heure au frais.

Nettoyez les champignons Shitaké, retirez leur pied et découpez-les en tranches. Épluchez et découpez la carotte et la courgette en julienne. Faites revenir les légumes dans une cuillère à soupe d'huile de sésame pendant 10 minutes, à feu vif et en mélangeant. Faites cuire le riz (environ 10 minutes) puis égouttez-le bien. Faites-le sauter dans une cuillère à soupe d'huile de sésame et réservez.

Faites revenir les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés et conservez la marinade. Déposez le riz au fond de 2 bols, ajoutez un peu de chou rouge, des carottes, des courgettes, des champignons Shitaké et des morceaux de poulet. Faites chauffer l'huile de tournesol dans un poêle anti-adhésive et faites cuire les deux **oeufs Label Rouge** au plat pendant 3 minutes. Ajoutez-les dans les bols puis parsemez l'ensemble de graines de sésame, de menthe ciselée et de graines germées. Utilisez la marinade pour rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

INSPIRATION
ASIATIQUE



Chatchouka

aux cuisses de Poulet Fermier Label Rouge

 Pour 2 personnes

 Temps de préparation :
30 min.

 Temps de cuisson :
40 min.

INGRÉDIENTS

1 cuisse de Poulet Fermier Label Rouge

1 œuf Label Rouge

1 poivron jaune

1 poivron rouge

1 oignon

1 gousse d'ail

2 petites aubergines

70 g de concentré de tomate

1/2 cuillère à café de cannelle en poudre

1/2 cuillère à café de cumin en poudre

1/2 cuillère à café de paprika en poudre

1/2 cuillère à café de flocons de piment rouge

1 cuillère à soupe de sucre cassonade

1 généreux filet d'huile d'olive

450 g de tomates pelées (avec leur jus)

1 cuillère à soupe de graines de cumin

Sel

Poivre du moulin

1 dizaine de feuilles de persil plat

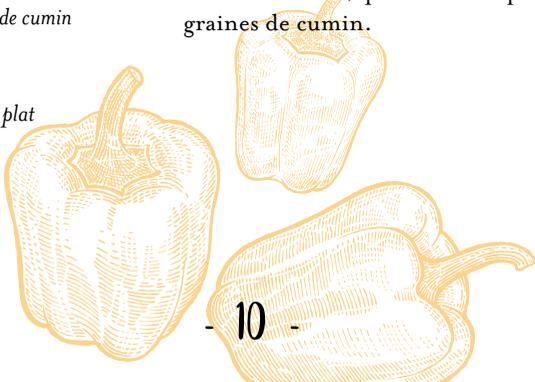
PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez et émincez les oignons et l'ail. Épépinez et découpez les poivrons et les aubergines en lamelles. Faites revenir les oignons, l'ail, la cannelle, le cumin en poudre, le paprika, les flocons de piment, le sucre cassonade et le concentré de tomate dans l'huile d'olive jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides.

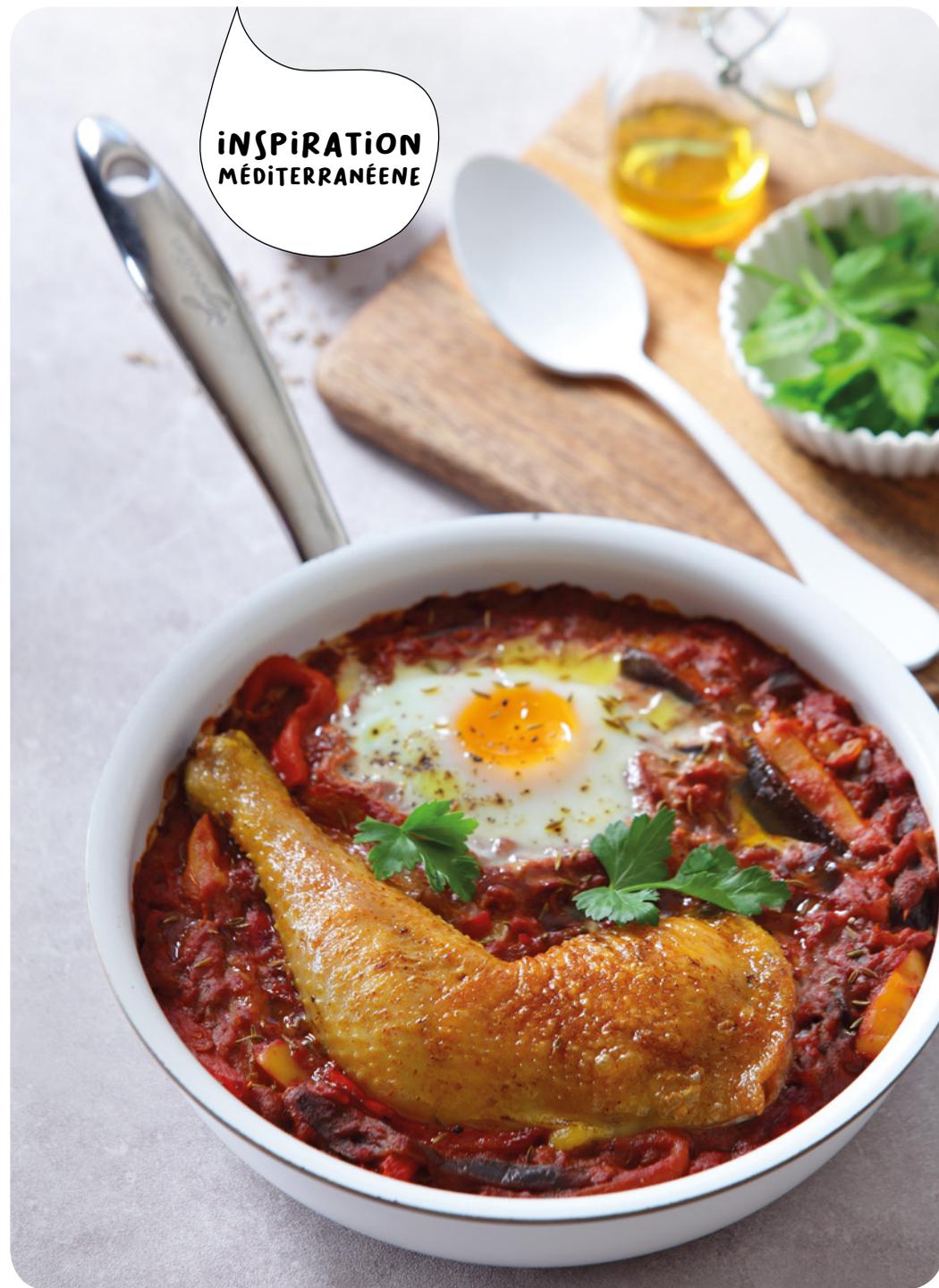
Ajoutez les poivrons et les aubergines et prolongez la cuisson de 10 minutes en mélangeant bien. Enfin, ajoutez les tomates pelées, salez et poivrez puis laissez cuire 10 minutes supplémentaires à feu moyen.

Pendant ce temps, faites revenir la cuisse de **Poulet Fermier Label Rouge** pendant 1 dizaine de minutes, en la retournant de temps en temps. Répartissez les légumes dans une poêle passant au four puis réalisez un puit sur un des côtés. Cassez l'**œuf Label Rouge** à l'intérieur et déposez la cuisse de poulet cuite à côté. Ajoutez quelques tours de moulin à poivre et enfournez pour 10 minutes de cuisson.

Avant de servir, parsemez de persil plat frais et de graines de cumin.



INSPIRATION
MÉDITERRANÉENNE





PLUS D'INFORMATIONS SUR
WWW.VOLAIELABELROUGE.COM



SERVICE DE PRESSE DU SYNALAF - AGENCE VIANOVA
Antoine Giacomazzo - 01 53 32 28 46 - giacomazzo@vianova-rp.com
Anne-Sophie Leinot - 01 53 32 28 80 - leinot@vianova-rp.com