

POULARDE FERMIERE D'Auvergne ENROULEE DE JAMBON DE PAYS, RÔTIE, OIGNONS CONFITS ET MILLEFEUILLE DE VITELLOTTE AVEC SON JUS PARFUMÉ AU THYM.

RECETTE PROPOSÉE PAR
MATHIEU BARBET DU CHÂTEAU DE CODIGNAT

DÉROULÉ DE LA RECETTE :

retirer la peau et les manchons de suprêmes.
sur un film alimentaire, disposer le jambon de pays puis les
suprêmes coupés dans la longueur et enrouler délicatement dans
le jambon puis le film.
cuire les boudins en les plongeant dans un bain marie au four
à 75°C pendant 1 heure pour une cuisson moelleuse.

RÉALISER UNE COMPOTÉE D'OIGNONS :

Éplucher et émincer les oignons, faire fondre le beurre dans une
casserole, puis déposer les oignons et les faire suer. Ajouter le
sucre en poudre et laisser légèrement caraméliser.

RÉALISER UNE PURÉE DE VITELLOTTE :

Laver et peler les pommes de terre, puis les tailler en petits dés.
Les rincer ensuite sous l'eau froide du robinet. Mettre les pommes
de terre dans une casserole et les recouvrir d'eau froide, puis
ajouter le gros sel et porter à ébullition. Laisser ensuite cuire à
petits bouillons, puis égoutter. Passer les pommes de terre au
moulin à légumes, les saler et les poivrer si nécessaire.

PRÉPARER LES LÉGUMES :

Éplucher et découper les légumes à la taille et forme souhaitées.
Les glacer à blanc : faire cuire avec de l'eau, du sel, du sucre et
du beurre jusqu'à ce que le liquide de cuisson se transforme en
sirop et enrobe les légumes d'une pellicule brillante et parfois
caramélisées. Réaliser des lanières de carottes et de courgettes
et les glacer également.

RÉALISER DE FINS DISQUES DE PÂTE BRISÉE :

Étaler la pâte et faire des disques de diamètre de 8 cm et les cuire
au four à 180°C.

RÉALISER LA SAUCE :

réduire le jus de volailles puis le monter au beurre. parfumer
la sauce avec du thym. Assaisonner.

LE DRESSAGE :

disposer la compotée d'oignons au centre de l'assiette et recouvrir
du disque de pâte brisée, ajouter les lanières de légumes. Presser
le suprême coupé en 3 en biseau sur un côté puis les légumes.
servir avec la purée de vitelotte.
terminer avec un trait de jus de volaille dans l'assiette.
déguster.

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

4 suprêmes de poularde
fermière d'Auvergne
8 tranches de jambon de pays
sel/poivre
100g de beurre
1 carotte jaune
1 carotte orange
1 pâte brisée
400g de pommes de terre
vitelotte

COMPOTÉE D'OIGNONS

2 oignons
70g de beurre
20g de sucre

ACCOMPAGNEMENTS

150g de navet
150g de poireaux
200g de courgettes
2 cèpes

SAUCE

250cl de jus de volaille
½ botte de thym
30g de beurre
c.a. c de sel/poivre



communiqué de presse ♦ octobre 2016

VOLAILLES FERMIERES D'Auvergne EN HABITS DE FÊTE!

Les fêtes approchent...
petits plats dans
les grands, grands
crus à carafes, mets
d'exception,
les préparatifs vont
bon train.

Pièces de choix souvent
réservées aux repas
d'exception, les volailles
fermières d'Auvergne
seront incontestablement
les invités de marque des
tables de Noël ou du réveillon.
chapons, dindes, pintades ou
poulettes... quel que soit votre menu
de fin d'année, votre budget ou vos envies,
ces volailles fermières d'Auvergne festives
seront les stars d'un repas réussi !

Et pas question de faire l'impasse sur la qualité !
Avec 2 signes officiels de qualité, Label rouge
et IGP, des conditions de production strictes
et respectueuses de l'environnement et du bien-
être animal, opter pour la gamme festive des
volailles fermières d'Auvergne, c'est choisir un
produit de qualité en tout point irréprochable !

En effet, élevées spécialement pour les fêtes de fin d'année (la mise en élevage
commence dès le mois de juin), chacune est issue d'un mode de production
rigoureusement déterminé (élevage en plein air, durée d'élevage longue...),
qui apporte une véritable différenciation en termes de qualité et de goût.

côté recettes, elles ont plus d'un tour dans leur sac ! Avec leur chair tendre
et juteuse, elles s'accrochent avec maintes épices, se marient avec des farces
ou se dégustent simplement rôties.
De quoi surprendre vos convives et leur en mettre plein la vue et les papilles !



CONTACT PRESSE

Agence qui plus est
04 73 74 62 35
Anne-cécile runavot
06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplussest.com
véronique tixier
06 43 11 59 12
veronique.tixier@quiplussest.com



SYVOFA
78 rue de Paris - 03200 VICHY
WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM
www.facebook.com/volaillesfermieresauvergne





Diversité gourmande

PARCE QU'IL EXISTE UNE VOLAILLE FERMÈRE D'Auvergne festive pour chaque circonstance et adaptées aux goûts de chacun, gros plan sur les incontournables des fêtes de fin d'année!

CHAPON FERMIER D'Auvergne

volaille festive par excellence, le chapon fermier d'Auvergne est un coq castré selon les méthodes traditionnelles et élevé avec grand soin pendant au moins 5 mois. Très apprécié des fins gourmets, il est engraisé avec une nourriture à base de céréales.

À noter qu'en Auvergne, il existe des chapons blancs et des chapons jaunes. À vous de choisir la couleur !

♥♥♥ **sa chair moelleuse et sa saveur incomparable.**
Pour 6 à 10 personnes • entre 2,8 et 4 kg • de 7,5€ à 9€ le kg

DINDE FERMÈRE D'Auvergne

« star des réveillons », la dinde fermière d'Auvergne est la volaille traditionnelle par excellence ! née au plus tard au mois de juin, la qualité de sa chair est due à un élevage traditionnel en plein air exceptionnellement long.

♥♥♥ **sa chair dense et son format généreux**
Pour 8 à 10 personnes • entre 3,5 et 4,5 kg • de 7€ à 8,5€ le kg

POULARDE FERMÈRE D'Auvergne

jeune poule n'ayant jamais pondue, la poularde est très appréciée lors des fêtes de fin d'année. réputée pour la finesse de sa chair, elle profite d'un élevage plein air à partir du 42^e jour.

♥♥♥ **sa chair exceptionnellement tendre et fine**
Pour 4 à 6 personnes • environ 1,8 kg • de 6€ à 7,5€ le kg

PINTADE FERMÈRE D'Auvergne

Avec son goût unique et parfumé, la pintade fermière d'Auvergne est un véritable mets de choix. riche en magnésium, calcium, fer et protéines, elle est, par ailleurs, peu calorique.

originaire d'Afrique, elle est restée très proche de l'état sauvage et apprécie de ce fait les grands espaces en plein air, typiques du mode d'élevage des volailles fermières d'Auvergne.

♥♥♥ **sa chair ferme et colorée qui rappelle la saveur du gibier et son petit format pour les tablées plus petites**
Pour 4 personnes • entre 1,2 et 1,4 kg • de 7€ à 8€ le kg

OÙ TROUVER LES VOLAILLES FERMÈRES D'Auvergne ?

- En grandes surfaces: prête-à-cuire, sans abats, sous film protecteur.
- chez le boucher: préparée par ses soins, il proposera une volaille avec ses abats (foie, gésier et cœur), c'est ce qu'on appelle une volaille effilée.



DES VOLAILLES FERMÈRES D'Auvergne BIEN ÉLEVÉES !

Nées et élevées au cœur des grands espaces auvergnats, les volailles fermières d'Auvergne sont minutieusement préparées par des aviculteurs soucieux de développer un élevage respectant la tradition et apportant une réelle assurance de qualité aux consommateurs.

L'assurance d'un produit de qualité supérieure répondant à des conditions de production fixées dans un cahier des charges strict !

Dans ce cadre, les Volailles Fermières d'Auvergne prônent un mode d'élevage fermier...

... en plein air soucieux du bien-être animal

Les volailles fermières d'Auvergne vivent en plein air tout au long de la journée. Le parcours extérieur est clôturé avec un espace minimum de 2m² par volaille. tout au long de la journée, les volailles évoluent dans des espaces herbeux ou forestiers. Elles entrent à la nuit tombée et dorment dans des bâtiments confortables de faible densité respectueuse du bien-être animal.

... qui respecte le paysage et l'environnement

Les volailles fermières d'Auvergne sont produites dans des exploitations à la taille limitée, en harmonie avec le paysage environnant: poulaillers isolés, plantations d'arbres et de haies sur le parcours, alimentation à base de céréales produites localement. un mode d'élevage extensif, moins exigeant en énergie (chauffage, ventilation et lumière naturelle) et respectueux de la nature.

... qui favorise la biodiversité génétique et la qualité

Les éleveurs de volailles fermières d'Auvergne contribuent à maintenir la sélection génétique de races rustiques choisies pour leur croissance lente, leur adaptation à l'élevage en plein air et la qualité de leur chair. Les labels ont ainsi permis le sauvetage d'anciennes souches locales.

... de proximité qui maintient une agriculture traditionnelle dans les régions françaises

Le label rouge associé à l'IGP (Indication géographique protégée) volailles d'Auvergne représente la démarche collective de toute une filière (couvoirs, éleveurs, abattoirs, fabricants d'aliments) évoluant au cœur d'un même bassin de production. ce mode d'élevage « fermier » permet le développement durable de nombreux territoires agricoles défavorisés, par le maintien d'un tissu rural riche d'exploitations à taille humaine.

ASTUCES DE CHEF POUR UNE CUISSON REUSSIE !

- Laissez-la à température ambiante pendant 1 à 2h avant la cuisson au four (son meilleur allié!),
- comptez 20 minutes par 500g (en ajoutant 15 min si la volaille est farcie) pour une cuisson parfaite,
- faites cuire votre volaille sur un des 2 côté et retournez-la à mi-cuisson,
- Arrosez-la régulièrement avec le jus de cuisson,
- Au besoin, elle peut réclamer un demi verre d'eau au 2/3 de la cuisson,
- En fin de cuisson, couvrez-la de papier aluminium et laissez-la reposer 10 min dans le four éteint (porte ouverte) pour détendre les chairs avant de la découper.

