



RECETTE PROPOSÉE PAR PIERRE-YVES LONGEOUX



POUR 2 PERSONNES

2 filets de poulet fermier d'Auvergne
2 cl d'huile d'olive
sel fin et poivre du moulin

POUR LE TIAN:

1 courgette de taille moyenne
1 aubergine de taille moyenne
4 tomates de taille moyenne
fleur de sel de guérande

POUR LA SAUCE:

2 cuillères à soupe de mélange d'huile d'olive/colza
1 cuillère à soupe de vieux vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe d'estragon ciselé finement
1 cuillère à soupe de zeste de citron blanchi
1 cuillère à soupe de chair de tomate concassée (récupérer dans le taillage des tomates du tian)
sel fin et poivre du moulin

FILET DE POULET FERMIER D'Auvergne ET TIAN DE LÉGUMES

LE TIAN:

Laver et tailler en fines rondelles la courgette et l'aubergine, les cuire à l'eau bouillante salée et les rafraîchir. Les égoutter sur un papier absorbant.

monder les tomates, les couper en quartiers, les épépiner et tailler ces quartiers en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce rond.

monter ces légumes en rosaces sur trois couches, saler entre chacune de celles-ci avec de la fleur de sel. réchauffer à la vapeur.

LE POULET:

émincer en fines tranches les filets de poulet fermiers d'Auvergne, les saler et les poivrer. Les faire cuire 15 minutes à la plancha en les retournant régulièrement.

répartir les filets dans chaque assiette et disposer un tian par personne.



CONTACT PRESSE

Agence qui plus est
04 73 74 62 38
Anne-cécile runavot
06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quipluslest.com
véronique tixier
06 43 11 59 12
veronique.tixier@quipluslest.com



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



communiqué de presse ♦ Avril 2016

CET ÉTÉ, SAVOUREZ LES VOLAILLES FERMIERES D'Auvergne!

chaleur et soleil au rendez-vous... envie de fraîcheur et légèreté dans l'assiette? L'été arrive et ça se sent!

saison idéale pour faire le plein de vitamines en consommant sans modération fruits et légumes de saison, l'été c'est aussi une saison où l'on cuisine différemment, plus simplement: c'est le temps du barbecue, des planchas et des salades fraîcheurs. cet été, la volaille va vous épater entre textures et saveurs originales. À consommer sans modération et sous toutes ses formes!

sans pour autant 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 les volailles fermières d'Auvergne, c'est choisir un produit de qualité en tout point irréprochable!

d'autant que plus légère et plus saine, la viande de volaille est idéale pour conjuguer plaisir et santé. Alors, pas question de se priver! Filets, cuisses, pilons de poulets fermiers d'Auvergne seront les incontournables de l'été 2016!



La gamme estivale des Volailles Fermières d'Auvergne

POUR VARIER LES PLAISIRS AU QUOTIDIEN, LES VOLAILLES FERMIERES D'AUVERGNE PROPOSENT UNE LARGE GAMME DE DÉCOUPES FACILES ET RAPIDES À CUISINER, POUVANT SATISFAIRE AU GOUT DE CHACUN :

Filets de poulet fermier d'Auvergne blanc ou jaune

tendres et moelleux à souhait, les filets de poulets fermiers d'Auvergne sont les complices idéaux d'une cuisine saine et légère. À déguster marinés et grillés au barbecue, dans des salades ou en sandwich pour des déjeuners sur l'herbe!

disponibles en GMS et réseau traditionnel - Prix de vente indicatif: 16,90 €/kg



Cuisses de poulet fermier d'Auvergne blanc ou jaune

goûteuses, faciles à cuisiner, les cuisses de poulets fermiers d'Auvergne s'accrochent à toutes les recettes estivales! rôties ou cuites au barbecue, elles feront des merveilles en accompagnement d'une ratatouille ou servies froides avec un aïoli.

disponibles en GMS et réseau traditionnel - Prix de vente indicatif: 8,50 €/kg



Fricassée de poulet fermier d'Auvergne

idéale pour toutes les cuissons au grill ou au barbecue, la fricassée de poulet fermier d'Auvergne se compose de 4 cuisses, 4 ailes et 2 hauts de cuisse.

À faire griller assaisonner de sel, poivre et herbes de provence ou préalablement marinée. Parfait pour les repas en famille!

disponibles en GMS - Prix de vente indicatif: 6,90 €/kg



Découpes de poulet fermier d'Auvergne 10 morceaux blanc ou jaune

composé de 2 pilons, 2 hauts de cuisse, 2 ailes et 4 filets sur os, le pack 10 morceaux est le complice idéal de tous ceux qui veulent se simplifier la vie en cuisine! prêt à l'emploi, le poulet est entièrement découpé pour permettre la préparation de tajines, couscous, poulet basquaise et bien d'autres! Le produit anti-gaspillage par excellence!

disponibles en GMS - Prix de vente indicatif: 8,90 €/kg



Laissez-vous tenter également par les découpes de pintade!

Avec sa chair ferme et son goût unique et parfumé rappelant celui du gibier, la pintade fermière d'Auvergne est véritablement un mets de choix. Elle est par ailleurs peu calorique.

Alors n'hésitez plus, savourez-la, tout l'été, en cuisses ou en filets!

cuisses de pintades - disponibles en GMS - Prix de vente indicatif: entre 10 € et 12 €/kg

filets de pintades - disponibles en GMS - Prix de vente indicatif: entre 15 € et 18 €/kg



LES DÉCOUPES DE VOLAILLES FERMIERES D'AUVERGNE... AUTANT DE PETITS MORCEAUX POUR FACILITER LA CUISSON! L'IDÉE ORIGINALE, SAVOUREUSE ET SAINTE POUR CUISINER LA VIANDE BLANCHE SOUS TOUTES SES FORMES!



Conseils de cuisson au barbecue

Avant cuisson, il est conseillé de faire mariner la viande dans de l'huile d'olive avec herbes de provence, citron, paprika, curry ou encore dans de la sauce au soja et du miel ou avec un yaourt nature, de l'ail ou des herbes fraîches ciselées... Place à votre imagination!

une fois marinées, faire cuire les découpes de volailles fermières d'Auvergne sur une double épaisseur de papier d'aluminium huilé pour éviter que la viande colle et attache à la cuisson.

toujours utiliser des pinces ou une cuillère pour retourner la viande afin de ne pas la piquer et faire sortir les jus.

En fin de cuisson, envelopper les grillades dans une feuille de papier d'aluminium avec de petites entailles et laisser reposer 5 minutes avant dégustation.

CUISSON AU BARBECUE

découpe temps de cuisson

Aile	20 mn
filet	8 mn / côté
Haut de cuisse	20 mn / côté
cuisse	15 mn / côté

Des valeurs nutritionnelles incontestables!

en conjuguant équilibre et saveur, la viande de volailles est de plus en plus plébiscitée par les ménages français (2° viande la plus consommée des français devant la viande bovine, bœuf et veau réunis et derrière le porc). tout comme les nutritionnistes qui conseillent, pour une alimentation saine et équilibrée, d'en consommer 3 à 4 fois par semaine.

du fait de leurs souches spécifiques, de leur âge, de leur alimentation riche en céréales et de leur mode d'élevage, les qualités nutritionnelles des volailles fermières d'Auvergne sont nombreuses:

- une teneur élevée en protéines
- un bon équilibre en acides gras
- un apport important en minéraux (Potassium et Phosphore) et vitamines (B3, B1 et B6)
- une faible teneur en sodium

Les volailles fermières d'Auvergne trouvent donc naturellement leur place dans une alimentation saine, équilibrée et variée!

Le saviez-vous?

La gamme BEN (bien-être naturel) des volailles fermières d'Auvergne interdit l'usage de substances médicamenteuses au sein des élevages. santé, bien-être et qualité des volailles sont garantis en privilégiant la prophylaxie préventive, la phytothérapie et l'homéopathie.



Et pour renforcer la traçabilité de ses volailles, la filière s'est dotée d'un procédé unique permettant aux consommateurs de remonter directement à l'éleveur du poulet acheté en libre-service par le biais d'un QR code! une exclusivité auvergnate!