ASTUCES DE CHEF POUR UNE CUISSON RÉUSSIE !

- Laisser la volaille Fermière d'Auvergne à température ambiante pendant 1 à 2 h avant une cuisson au four,
- compter 20 minutes de cuisson par 500 g de volaille (en ajoutant 15 minutes si la volaille est farcie) pour une cuisson parfaite,
- Faire cuire la volaille sur un des 2 côté et la retourner à mi-cuisson,
- L'arroser 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, la couvrir de papier aluminium et la laisser reposer 10 minutes dans le four éteint (porte ouverte) pour détendre les chairs avant de la découper et de la servir.

Volailles Fermières d'Auvergne

CONTACT PRESSE

agence qui plus est
04 73 74 62 35

anne-cécile runavot
06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplusest.com

véronique tixier
06 43 11 59 12
veronique.tixier@quiplusest.com

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

conception-rédaction: www.quiplusest.com / **crédits photos:** Pierre Soissons, Ludovic Combe, Joël Damase

Volailles Fermières d'Auvergne

communiqué de presse ◆ septembre 2017

VOLAILLES FERMIÈRES D'AUVERGNE, LES STARS DU RÉVEILLON !

Pièces de choix souvent réservées aux repas d'exception, dindes, chapons, poulardes ou pintades seront cette année encore les invités de marque des tables de Noël ou du réveillon.
Quel que soit votre menu de fin d'année, votre budget ou vos envies, les volailles Fermières d'Auvergne « festives » seront assurément le point d'orgue d'un repas réussi.
Avec une seule certitude : qualité et goût au rendez-vous.

Côté recettes, elles ne manqueront pas de vous surprendre. Rôties, pochées, en croûte ou encore farcies, agrémentées d'épices ou d'herbes fraîches, elles se parent de leurs plus beaux atours pour faire twister les papilles et étonner vos convives.

En Auvergne, des volailles festives bien élevées

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.

un mode d'élevage extensif, respectueux de la nature

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 3 m² pour la poularde à 6 m² pour la dinde. 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.

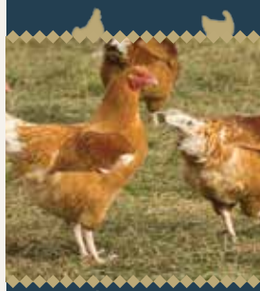
Elles sont produites dans des exploitations à la taille limitée, en harmonie avec le paysage environnant : poulaillers isolés, plantations d'arbres et de haies sur le parcours, fumier naturel, alimentation à base de céréales et soja français non OGM.

Pour aller plus loin dans le respect de l'environnement, le SYVOFA (syndicat de défense des volailles Fermières d'Auvergne) a fait le choix d'engager une démarche en faveur de la biodiversité, en œuvrant notamment à la préservation des abeilles et de leur écosystème. Parce qu'un paysage diversifié est le plus favorable au développement des populations des abeilles, le SYVOFA s'engage dans l'agroforesterie en imposant une reforestation de ses parcours. Concrètement, cela se traduira par la plantation d'au moins 2 400 arbres et un nombre minimum de plantations mellifères pour l'ensemble des parcours de la filière avicole auvergnate.

Le Bien-Être Naturel au cœur du cahier des charges

En 2014, la filière a mis en place un cahier des charges innovant et précurseur en termes de Bien-Être Naturel, dans lequel la démédicalisation en production animale est encouragée. Santé, bien-être et qualité des volailles sont ainsi assurés en privilégiant les conditions d'élevage, la qualité de l'alimentation, la prophylaxie préventive et l'utilisation de méthodes alternatives naturelles (phytothérapie ou homéopathie) à base de plantes (ail, thym et romarin).

Autre point important de ce cahier des charges, l'origine de l'alimentation des volailles Fermières d'Auvergne. En effet, dans un souci permanent d'offrir aux consommateurs une qualité remarquable et une traçabilité totale des intrants, la filière garantit désormais une alimentation à base de céréales et soja cultivés uniquement sur le territoire français. Jusqu'à présent, le soja utilisé dans l'alimentation des volailles était importé, en provenance de pays émergents comme l'Amérique du sud, l'Inde ou encore la chine, du fait de l'insuffisance de la production française. La diminution de cette dépendance est donc aujourd'hui un enjeu majeur pour ceux qui souhaitent réorienter l'agriculture. D'autant qu'avec du soja français, il n'y a aucun risque de contamination croisée puisque la production française est exclusivement non OGM. Un véritable acte citoyen pour la filière avicole auvergnate qui s'engage au développement d'une agriculture durable et autonome sur son territoire en produisant ses céréales et son propre soja.



Une gamme festive et savoureuse

CHAPON FERMIER D'AUVERGNE, DINDE FERMIÈRE D'AUVERGNE, POULARDE FERMIÈRE D'AUVERGNE OU PINTADE FERMIÈRE D'AUVERGNE, CETTE ANNÉE VOUS N'AUREZ QUE L'EMBARRAS DU CHOIX. POUR VOUS AIDER DANS VOTRE SÉLECTION, ZOOM SUR LES STARS DU RÉVEILLON, MADE IN AUVERGNE.

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 engraissé avec une alimentation à base de céréales.
À noter qu'en Auvergne, il existe des chapons blancs et des chapons jaunes. Lequel aura votre préférence ?

♥♥♥ ***sa chair moelleuse et sa saveur incomparable.***

Pour 6 à 10 personnes • entre 2,8 et 4 kg • De 9 € à 11 € le kg

DINDE FERMIÈRE D'AUVERGNE

« Grande Dame des réveillons », la Dinde Fermière d'Auvergne est la volaille traditionnelle par excellence. Naît au plus tard au mois de juin, la qualité de sa chair est due à un élevage traditionnel en plein air exceptionnellement long (au moins 20 semaines).

♥♥♥ ***sa chair dense et son format généreux.***

Pour 8 à 10 personnes • entre 3 et 4,5 kg • De 7 € à 9 € le kg

POULARDE FERMIÈRE D'AUVERGNE

Jeune poule n'ayant jamais pondu, 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 pendant au moins 120 jours.

♥♥♥ ***sa chair exceptionnellement tendre et fine et son petit format pour les tablées plus petites.***

Pour 4 à 6 personnes • environ 1,8 kg • De 8 € à 10 € le kg

PINTADE FERMIÈRE 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, qu'elle va explorer pendant au moins 94 jours.

♥♥♥ ***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

CÔTÉ RECETTES, TRADITION ET CRÉATIVITÉ SONT DE MISE

Envie de bluffer vos convives sans pour autant passer des heures derrière les fourneaux ? Laissez-vous tenter par une sélection de recettes festives qui sublimeront les volailles Fermières d'Auvergne. Farcies avec des fruits, en croûte de pain, en blanquette aux morilles ou tout simplement rôties au four, elles se conjugueront sous toutes les formes pour libérer tous leurs arômes.

CHAPON POCHÉ RÔTI ET PURÉE DE BUTTERNUT

POUR 6 PERSONNES — PRÉPARATION 20 mn — CUISSON 1h40

LE MARCHÉ

- 1 chapon fermier d'auvergne (2 kg 500)
- 3 à 4 l de bouillon de légumes reconstitué
- 1 oignon
- 2 feuilles de laurier
- 30 g de beurre
- 1 butternut
- 3 pommes golden
- 1 échalote
- 1 cs d'huile
- 1 cc de garam masala (ou 4 épices)
- sel, poivre

Porter à ébullition le bouillon, l'oignon et les feuilles de laurier dans une large cocotte. Laisser cuire pendant 15 minutes. ◆ Ajouter le chapon dans le bouillon et laisser mijoter à petit bouillon pendant 20 minutes. ◆ Préchauffer le four à 180°C. ◆ Retirer délicatement le chapon du bouillon et le déposer dans un plat. ◆ Recouvrir le chapon de beurre. ◆ Assaisonner. ◆ commencer la cuisson en plaçant le chapon pendant 1 heure sur les filets. Arroser régulièrement avec un peu de bouillon du pochage. ◆ Au bout d'une heure tourner le chapon pour faire dorer les filets. Prolonger la cuisson d'environ 30 minutes. continuer à arroser régulièrement. vérifier la cuisson au niveau des cuisses. ◆ Pendant ce temps, préparer la purée. ◆ Faire revenir une échalote dans un peu d'huile. Ajouter la butternut épluchée et coupée en cubes. ◆ Faire cuire pendant 5 minutes en remuant régulièrement. Ajouter les pommes, les épices et un petit verre de bouillon de pochage. Laisser mijoter jusqu'à ce que la butternut soit tendre, en ajoutant un peu de bouillon au besoin. ◆ Mixer avant de servir. vérifier l'assaisonnement.

BLANQUETTE DE DINDE AUX MORILLES

ON PEUT AUSSI UTILISER UN BOUILLON DU COMMERCE ET DES CÈPES SÉCHÉS

POUR 8 PERSONNES — PRÉPARATION 25 mn — CUISSON 1h30 + CUISSON 50 mn

LE MARCHÉ

- 1 dinde fermière d'Auvergne (2 kg 500)
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 2 feuilles de laurier
- 1 bouquet garni
- 30 g de morilles
- 50 g de beurre
- 3 échalotes
- 2 branches de thym
- 25 g de farine
- 1 belle cs de crème épaisse

La veille, découper la dinde en 8 morceaux. Réserver. ◆ couper grossièrement la carcasse et la faire revenir dans un peu de matière grasse. Ajouter l'oignon coupé en 4, les carottes et le céleri en tronçons, les feuilles de laurier et le bouquet garni. Recouvrir largement d'eau et laisser mijoter pendant environ 1h30. ◆ Filtrer le bouillon et le réserver au frais. Placer les morilles dans un bol et les recouvrir de 400 ml d'eau. ◆ Le lendemain, faire revenir les morceaux de dinde dans 20 g de beurre. Procéder en plusieurs fois. ◆ Dans la même cocotte, faire revenir les échalotes ciselées. Remettre les morceaux de dinde, puis recouvrir de 400 ml de bouillon et du jus des morilles. Ne pas prendre le fond du récipient qui peut contenir un peu de terre. Ajouter le thym et assaisonner. ◆ Laisser mijoter à petit feu pendant environ 30 minutes. ◆ Dans une casserole, faire fondre 30 g de beurre. Ajouter la farine en remuant. Ajouter le bouillon de cuisson par louches, tout en mélangeant. Laisser épaissir à feu doux. ◆ Ajouter à cette sauce les morceaux de dinde, la crème et les morilles réhydratées. Laisser mijoter à feu doux pendant une dizaine de minutes. ◆ servir avec des tagliatelles fraîches.

POULARDE EN CROUTE DE PAIN ET ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

POUR 6 PERSONNES — PRÉPARATION 20 mn — CUISSON 1h20

LE MARCHÉ

- 1 poularde fermière d'Auvergne (environ 2 kg)
- 1 kg de pâte à pain de tradition (commandée chez votre boulanger)
- sauge
- 20 g de beurre
- 1 cs d'huile
- 1 kg de pommes de terre
- 3 cs d'huile parfumée à la truffe
- sel, poivre

Faire fondre le beurre avec l'huile dans une cocotte. ◆ Faire revenir la poularde à feu moyen, sur toutes ses faces. Elle doit prendre une légère coloration. La poser sur une grille et la laisser refroidir. ◆ Etaler la pâte à pain sur le plan de travail, en un rectangle assez grand pour recouvrir la poularde. ◆ saler et poivrer la poularde. ◆ Disposer une petite branche de sauge au centre de la pâte. Envelopper la pintade dans la pâte à pain, en plaçant la fermeture dessous. Enlever l'excédent de pâte. ◆ Déposer la pintade ainsi préparée sur une plaque cuisson et la laisser reposer pendant 1 heure. ◆ Préchauffer le four à 220°c. Déposer un plat d'eau au bas du four pour créer de la vapeur. ◆ Humidifier la pâte à pain et enfourner pendant environ 1 heure. Recouvrir d'une feuille d'alu, si la pâte dore trop vite. ◆ Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes. ◆ Les éplucher et les écraser en purée. ◆ Assaisonner et ajouter l'huile de truffe. Mélanger. ◆ Laisser la pintade reposer hors du feu pendant 10/15 minutes avant de servir. Accompagner la dégustation de la pâte à pain.

PINTADE FARCIE AUX FRUITS SECS, POMMES DE TERRE ET CHÂTAIGNES

POUR 4 PERSONNES — PRÉPARATION 30 mn — CUISSON 1h30

LE MARCHÉ

- 1 pintade fermière d'Auvergne
- 300 g de viande de veau hachée (ou porc)
- 1 oignon
- 1 cs d'huile
- 6 figues sèches
- 40 g de noix
- 1 tranche de pain
- 2 cs de lait
- 1 œuf
- 1 cc de 4 épices
- sel, poivre
- 20 g de beurre
- 800 g de pomme de terre à chair ferme
- 200 g de châtaignes cuites

Faire revenir l'oignon haché dans l'huile. ◆ Mélanger la viande hachée, l'oignon revenu, les figues coupées en morceaux et les noix grossièrement coupées. ◆ Faire tremper le pain dans le lait, puis l'ajouter à la viande. ◆ Ajouter l'œuf, les épices, le sel et le poivre. Bien mélanger. Préchauffer le four à 170°c. ◆ Placer la farce à l'intérieur de la pintade. Bien fermer, à l'aide d'une aiguille et de ficelle de cuisine. ◆ saler la pintade et la recouvrir du beurre. ◆ Faire cuire pendant environ 1h30 en arrosant très régulièrement. ◆ 30 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en cubes autour de la pintade. Les mélanger avec le jus. ◆ 10 minutes avant la fin, ajouter les châtaignes. vérifier l'assaisonnement.