



5 RECETTES D'ICI ET D'AILLEURS QUAND LE POULET FERMIER D'AUVERGNE VOYAGE...



simple à cuisiner et bon nutritionnellement parlant, le poulet s'accommode de 1 000 façons. Pour aborder les beaux jours avec une touche d'exotisme, notre poulet fermier s'affranchit des frontières et joue avec les épices et les fruits exotiques dans 5 recettes d'ici et d'ailleurs. Alors, à défaut de pouvoir voyager, offrons à nos papilles une évasion gourmande !



BARBECUE DE POULET FERMIER D'AUVERGNE AUX ÉPICES SHAWARMA ET SA SALSA D'ÉTÉ

saveurs orientales garanties avec poulet au shawarma, un mélange d'épices qui sert à parfumer un kebab traditionnel dans la cuisine de la région du Levant (turquie, Irak, palestine, Liban, syrie, Jordanie...).

[LIRE LA SUITE](#)



CUISSES DE POULET FERMIER D'AUVERGNE À LA LIBANAISE

toute la saveur du Liban se concentre dans ses généreuses cuisses de poulet fermier d'Auvergne. À déguster avec du boulgour arrosé généreusement de sauce à la grenade...

[LIRE LA SUITE](#)



CHERMOULA DE POULET FERMIER D'AUVERGNE EN CRAPAUDINE ET TABOULÉ PRINTANIER

sauce utilisée dans la cuisine berbère en Afrique du nord, le chermoula donne toutes ses saveurs à notre poulet fermier d'Auvergne, cuit au four.

[LIRE LA SUITE](#)



CUISSES DE POULET FERMIER D'AUVERGNE AU LAIT DE COCO, CURRY, GINGEMBRE ET CITRONNELLE

Plongez au cœur des îles Fidji avec cette recette simplissime riche en parfums du bout du monde.

[LIRE LA SUITE](#)

WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM  WWW.FACEBOOK.COM/VOLAILLESFERMIERESAUVERGNE

pour toutes demandes de renseignements ou visuels HD, n'hésitez pas à contacter le service de presse des volailles fermières d'Auvergne :

Agence qui Plus Est ♦ Anne-cécile runavot ♦ 04 73 74 62 38 ♦ 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplussest.com

