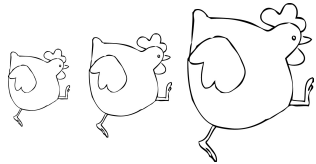


Petits Conseils pour la cuisson de votre volaille.

- Sortez votre volaille du réfrigérateur 1 heure avant de la cuire.
- Ne piquez jamais la volaille, ni avant, ni pendant la cuisson; le moindre trou dans la peau laisserait échapper la graisse et la chair sécherait en cuisant.
- Ne salez pas la peau des volailles. De toute façon, le sel ne parviendrait pas jusqu'à la chair. En revanche, il drainerait les sucs vers la peau au détriment de la tendresse et du parfum de la chair.
- Nous vous conseillons de commencer votre cuisson par 20 minutes à 200° (th 8) et ensuite de réduire la température de votre four sur 160° (th 4). Le temps de cuisson total dépend du poids de votre volaille: comptez 20 minutes par 500gr, en pensant à ajouter 15 minutes si celle-ci est farcie.
- Pensez aussi à la cuisson à basse température ou au bouillon comme expliqué dans le livret

Nous espérons que ces quelques petits conseils et recettes vous permettront de profiter au mieux de vos moments de fêtes, de vos hôtes et de nos volailles. Bon appétit.

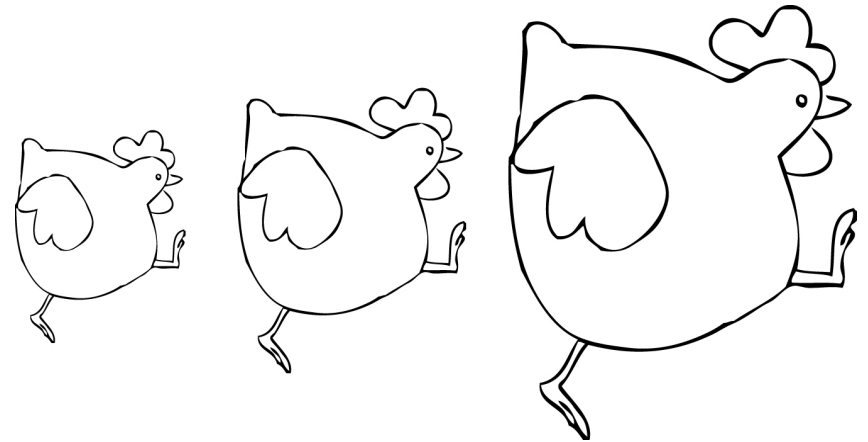


La Ferme En Coton

Route d'Agen – 32000 Auch – 05.62.65.53.20
www.lafermeencoton.fr

La Ferme En Coton

vous propose une sélection de recettes et de conseils qui vous permettront d'accommoder au mieux votre Poularde, Chapon ou Pintade.



Fin d'année 2017

Nicolas et Anne-Catherine Petit

Route d'Agen – 32000 Auch – 05.62.65.53.20

lafermeencoton@free.fr

www.lafermeencoton.fr

AVANT TOUT

Préparation de votre volaille

- 1- Coupez le cou à la base des plumes, coupez les pattes à l'articulation et les ailerons à la jointure.
- 2- Avec un couteau, ouvrez l'arrière de la volaille autour de l'anus. Décollez la boule de graisse qui remplit la cavité abdominale par un mouvement tournant des doigts.
- 3- Dans cette boule de graisse, récupérez le gésier, le foie et le cœur. Pour utiliser le foie, il faut penser à enlever le fiel, la glande verte qui se trouve sur celui-ci. Si par mégarde vous l'avez percée, rincez abondamment le foie pour enlever toute amertume. Ouvrez le gésier, jetez la poche intérieure et lavez-le.
- 4- Chez les poulardes, vous pouvez trouver un chapelet d'œufs : c'est normal. Retirez-le et essuyez la cavité abdominale avec un essuie-tout.
- 5- La volaille étant posée sur le dos, fendez la peau à la naissance du cou. Décollez avec les doigts la poche du jabot (vide), et tirez-la jusqu'à ce qu'elle sorte (aidez-vous d'un essuie-tout).
- 6- Dénudez le cou et coupez le au ras de la carcasse en gardant la peau que vous roulez vers l'intérieur pour protéger les blancs lors de la cuisson.

Votre volaille est prête. Bonne préparation.

Pintade en Cocotte

Pour 6 personnes

- 1 pintade
- 4 grosses carottes
- 1 cs d'herbes de Provence
- 12cl de vin blanc
- sel, poivre
- 4 belles pommes de terre
- 6 échalotes
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 grosse pincée de cumin

Préchauffer le four à 220°C.

Éplucher les pommes de terre, les carottes, les échalotes.

Mélanger l'huile, le sel, le cumin, le poivre et les herbes.

Couper les légumes en tronçons grossiers. Les poser au fond d'une cocotte allant au four. Les arroser d'un peu du mélange huile-herbes-etc.

Poser la pintade dessus, la badigeonner du mélange huile-herbes-etc. restant. Couvrir du couvercle de la cocotte. Enfourner et baisser le four à 180°C. Cuire 60mn.

Au bout de ce temps, ouvrir la cocotte, verser le vin blanc.

Refermer, cuire encore 15mn.

Laisser reposer dans la cocotte hors four 15 minutes.

Couper la pintade et la servir avec les légumes autour et le jus qui s'est formé...

Chapon basse température

Temps de cuisson: 6h30 à 80°C

- 1 chapon de 4kg
- 4 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 2 carottes
- 3 branches de thym
- sel, poivre

Préparation:

Préchauffer le four à 80°C.

Éplucher l'oignon, les carottes et les gousses d'ail.

Couper les légumes en juliennes et mettre la moitié dans le bouillon pour parfumer celui-ci avec le laurier 1 branche de thym.

Disposer le chapon dans un grand plat allant au four. L'assaisonner avec le sel et le poivre.

Rajouter la deuxième branche de thym.

Enfourner à basse température pendant 6h30.

Arroser très régulièrement (environs toutes les 30 minutes) le chapon avec un peu de bouillon.

30 minutes avant de servir, mettre la fonction grill du four pour avoir une jolie peau toute dorée et croustillante. Arroser le chapon avec le jus de cuisson au beurre fondu.

Découper la volaille avec un bon couteau.

Servir bien chaud avec des purées maison (pommes de terre, céleri et marrons) une bonne sauce préparée à base du bouillon de volaille et du jus de cuisson dans laquelle vous pouvez rajouter des châtaignes.

Cocotte de Poularde, morilles, cèpes et poivre vert au vin de Juraçon

8 Personnes - préparation + cuisson environ 1 heure 45.

- Une Poularde
- 8 échalotes
- 1 Cc de poivre vert de Madagascar
- 1 verre de Juraçon (20 cl)
- 100/150 g de Morilles
- 2 belles carottes
- Quelques feuilles de persil, des grains de grenades et quelques feuilles de mesclun/rockette pour la décoration, mais pas seulement...
- 1 oignon
- 3/4 Cs d'huile d'olive
- Sel et poivre du Moulin
- 400 g de Cèpes frais (ou des cèpes séchés)
- 2 petit verres d'eau environ
- 2 brickettes de crème végétale

Accompagnement : L'idéal et le 'passe partout', c'est le Riz. Un Riz Basmati aux petits légumes...

Préparation :

Émincer l'oignon réserver, éplucher les échalotes sans les couper réserver, ciseler le persil, épépiner la grenade, éplucher et couper les carottes en gros tronçons (pas en rondelles) découper et/ou parer si nécessaire votre Poularde.

Escaloper les champignons et/ou faites les tremper si ils sont secs pour les réhydrater avant de les utiliser.

Mise en cuisson :

- Dans une cocotte, mettre 8 petites échalotes entières et l'oignon émincé à revenir dans 3 Cs d'huile d'olive et à feux doux.

- Quand le tout commence à fondre, vous y placer les morceaux de viande coté peau, et vous laisser prendre quelques minutes avant de retourner les morceaux régulièrement jusqu'au marquage, il faut qu'ils soient dorés sans être brûlés. Ajouter les tronçons de carottes et laisser 'sauter' quelques instants.

- Déglacer avec les 2/3 du vin et retourner la viande, puis assaisonner à ce moment : sel poivre noir, poivre vert et ajouter 1 le premier verre d'eau. Laisser frémir pendant 5/7 mn. Goûtez et rectifier l'assaisonnement. On doit obtenir une bonne harmonie entre les deux champignons, singuliers et puissants en goût tous les deux. N'hésitez pas à poivrer si nécessaire, le poivre vert n'est pas relevé...

- Mettre les champignons et après quelques minutes, la première brick e crème et le second verre d'eau. Puis laisser cuire à feux très doux environ 35/45 min., mouiller si nécessaire. En fin de cuisson (10 mn avant), ajouter la seconde brick de crème et le reste du vin.

Montage :

Dans une assiette plate, placez le riz moulu avec une verrine ou en emporte pièce, placer ensuite votre pièce de poularde et une petite poignée de mesclun à côté. Saucez généreusement la viande et placer quelques champignons et carottes autour. Puis, parsemez de grains de grenade et de persils ciselé. Servez aussitôt.

Poularde au foie gras

Pour 6 personnes

| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1 poularde | 300gr de foie de volaille |
| 150gr de foie gras | 50 gr de pain rassis |
| 3 oignons | 3 carottes |
| poivre du moulin | 3 échalotes |
| 70 cl de bouillon de volaille | 150gr de farine |
| 70 gr de beurre | 5 cl de lait |
| 5 cl d'Armagnac | 1 œuf |

Réhydratez la mie de pain dans le lait. Coupez les foies de volailles en dés. Pelez et ciselez les échalotes, faites les revenir dans une poêle avec 20gr de beurre. Ajoutez les foies et l'Armagnac remuez 5 min.

Mixer cette poêlée avec la mie de pain essorée et l'œuf. Coupez le foie gras en dés, mélangez-les à la farce. Salez et poivrez. Garnissez la poularde de la farce et cousez l'ouverture.

Préchauffez le four à 210° (th. 7). Pelez et ciselez les oignons, coupez les carottes en dés. Faites-les revenir 2 min dans une cocotte en fonte, avec le reste de beurre. Réservez-les, mettez à la place la poularde à dorer sur chaque face. Salez et poivrez.

Remettez oignons et carottes dans la cocotte. Versez le bouillon et couvrez. Mélangez le farine avec 3 cuillère d'eau (ou plus). Formez un boudin de pâte, disposez-le de façon à souder le couvercle sur la cocotte.

Enfournez la cocotte et faites cuire selon le poids de votre poularde. Cassez la pâte et servez sans attendre.

Servez la poularde découpée et nappée de sauce avec une purée de carottes.

Chapon rôti miel et citron et son gratin dauphinois

- 1 Chapon
- 6 cuill à soupe de Miel liquide
- Sel Poivre
- 2 gousses d'ail
- 1 lit de lait
- Muscade (facultatif).
- 3 Citrons bios
- 6 Brins de thym
- 1,5 kg de pommes de terre
- 3 dl de crème
- 150gr de gruyère râpé

Préparation :

Farcir votre chapon avec les citrons coupés en dés et le thym. Recoudre l'ouverture. Déposer-le sur une grille au-dessus d'un plat à rôtir. Glisser dans le four froid, allumer-le sur th. 6 (180 °C). faire cuire 1 h 30 en arrosant régulièrement de jus et en piquant la peau à la fourchette.

Au bout d'1 h 30, sortir le chapon. Vider la graisse du plat et remettre le chapon. Enduire le chapon de miel. Poursuivre la cuisson 1 h en arrosant. Laisser le reposer dans le four éteint, porte entrouverte.

Dégraissier le jus de cuisson, ajouter 10 cl d'eau et faire réduire 3 à 4 min à feu doux en grattant les sucs.

Présenter ce jus en saucière et servir le chapon avec le gratin dauphinois.

Éplucher les pommes de terre, les laver, les émincer (tranches assez fines), ne pas les passer sous l'eau après les avoir coupées

Faire bouillir le lait avec ail, gruyère, sel, poivre et muscade.

Jeter les pommes de terre émincées dans ce lait assaisonné bouillant, laisser cuire une dizaine de minutes (attention cette préparation a tendance à "attacher").

Mettre dans un plat à gratin beurré, verser la crème dessus, et mettre au four pendant 1 heure 30.