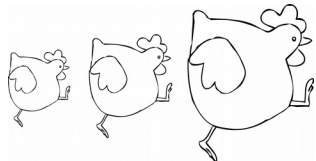


Petits Conseils pour la cuisson de votre volaille.

- Sortez votre volaille du réfrigérateur 1 heure avant de la cuire.
- Vous pouvez commencer la cuisson de votre volailles en plaçant les blancs vers le bas afin qu'ils récupèrent la graisse et gardent leur tendreté. Pensez à la retourner à mi-cuisson.
- 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 25 minutes par 500gr, en pensant à ajouter 20 minutes si celle-ci est farcie.
- Pensez aussi à la cuisson à basse température comme expliqué dans le livret
- Pour vérifier si votre volaille est cuite, piquez la entre la jointure de la cuisse et le coffre: si un jus rosé s'échappe, elle manque de cuisson.
- Un temps de repos de 30 minutes est indispensable après cuisson, avant toute dégustation.

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.

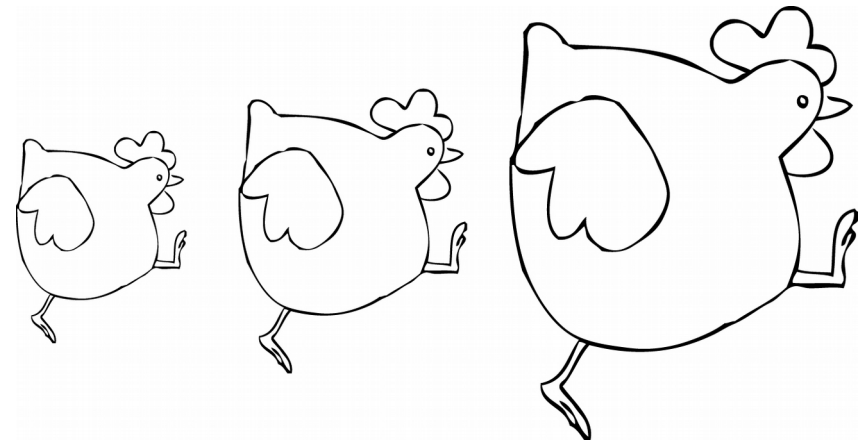


La Ferme En Coton

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 2019

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.

Poularde demi-deuil aux morilles

- 1 poularde
- 15gr de beurre
- 1 gousse d'ail
- 25cl de crème liquide
- 50gr de morilles séchées
- 1 échalote
- 5cl de vin blanc ou jaune

1. Réhydratez les morilles 1 heure dans un peu d'eau tiède. Filtrez l'eau avec un filtre à café et conservez-la. Pelez et hachez l'échalote. Faites sauter les morilles dans une poêle avec le beurre et l'échalote pendant 5 minutes. Hachez-en la moitié et glissez ce hachis sous la peau de la poularde après l'avoir décollée délicatement sans la déchirer.
2. Placez la volaille dans un plat avec un fond d'eau et tartinez-la délicatement de beurre mou. Enfournez à froid et mettez à 150 °C (th. 5). Quand le four est à température, laissez cuire pendant 2h en arrosant très régulièrement. À la fin de la cuisson, laissez reposer la volaille sous un papier d'aluminium pendant au moins 20 minutes.
3. Pendant ce temps, pelez et hachez l'ail. Dégraissez le jus de cuisson en récupérant le gras qui affleure avec une cuillère à soupe. Déglacez le jus dégraissé avec le vin blanc, le jus des morilles et 5 cl de crème. Transvasez dans une casserole avec le reste de crème, le reste des morilles et l'ail haché. Laissez mijoter doucement pendant 20 minutes environ.
4. Découpez la volaille et déposez les morceaux dans un plat, arrosez de sauce. Accompagnée des morilles et de pommes de terre écrasées.

Encore et toujours notre coup de cœur

Chapon basse température

Temps de cuisson : 6h30 à 90°C

- 1 chapon
- 1 branche de romarin
- sel, poivre

Préparation:

- Pensez à sortir votre volaille du frigo 1h avant de l'enfourner.
- Préchauffez le four à 90°C.
- Disposez le chapon dans un grand plat allant au four.
- Assaisonnez-le à l'intérieur avec le sel et le poivre et mettez simplement une branche de romarin
- Laissez le cuire 1h par 500gr. Pensez à compter 1h de cuisson en plus pour la farce.
- Arrosez régulièrement (environ toutes les 30 minutes) le chapon avec un peu de bouillon ou avec la graisse de votre volaille.
- 30 minutes avant de servir, montez la température du four à 220° pour avoir une jolie peau toute dorée et croustillante.
- Arrosez le chapon avec le jus de cuisson.
- Servez bien chaud avec des purées maisons (pommes de terre, céleri et marrons) et du jus de cuisson dans laquelle vous pouvez rajouter des châtaignes.

Pintade farcie au boulgour et ses potimarrons

- 1 pintade
- 150gr de boulgour
- 1 petit potimarron
- 1 oignon
- sel, poivre
- 1 cube de bouillon de volailles
- 1 gousse d'ail

Préparation :

Faites revenir l'oignon et l'ail dans une sauteuse, sans les faire colorer. Ajoutez alors le boulgour et couvrez d'eau assez largement pensez à ajouter le cube de bouillon. Laissez bouillir environ 5-6 min.

Allumez le four th 180°

Remplissez la volaille de cette farce au boulgour, coupez le potimarron bien lavé en quartiers sans le peler. Déposez-le autour de la volaille. Ajoutez les herbes de votre choix, salez, poivrez et arrosez d'une louche de bouillon.

Enfournez pour 1h15, en arrosant de temps en temps.

Vous pouvez ajouter de la coriandre, ou du cumin, selon vos goûts.

Chapon farci au pain d'épices

- 1 chapon
- 250 g de champignons de Paris
- 350 g de veau
- 150 g de foie gras (facultatif)
- 200 g de pain d'épices
- Le foie de votre chapon
- 2 œufs
- un bouquet de ciboulette
- 1 oignon blanc
- 3 L de bouillon de volaille

Préparez la farce. Détaillez les champignons de Paris en petits morceaux, émincez finement l'oignon. Faites revenir 20 g de beurre dans une sauteuse et ajoutez l'oignon et les champignons. Faites cuire jusqu'à coloration, débarrassez et laissez refroidir.

Détaillez le veau en morceaux, faites de même avec le foie gras, le foie de votre volaille et passez le tout au mixeur. Ajoutez les œufs, la ciboulette émincée finement, les champignons et le pain d'épices coupé grossièrement en petits morceaux. Mélangez et assaisonnez le tout.

Salez et poivrez l'intérieur de la volaille, ajoutez la farce et ficelez la volaille bien serrée pour que la farce ne s'échappe pas à la cuisson.

Portez à ébullition le bouillon et faites pocher le chapon pendant une demi-heure (la pré-cuisson dans le bouillon va permettre d'obtenir une volaille très moelleuse).

Placez le chapon dans un grand plat allant au four, arrosez de bouillon et enfournez pour une heure de cuisson dans un four préchauffé à 220°C. Retournez la volaille à mi-cuisson pour qu'elle soit bien dorée de part et d'autre. Baissez le thermostat à 160°C et poursuivez la cuisson encore une heure.

Servez bien chaud avec une purée de butternut ou de patates douces.

Poularde au foin

- 1 poularde
- 2 belles poignées de foin (Attention pensez à le rincer à l'eau avant usage)
- 150gr de farine
- sel, poivre
- Une grande cocotte en fonte

Salez et poivrez la poularde. Rincez et séchez le foin. Déposez-en la moitié dans une cocotte en fonte. Placez la poularde sur ce lit de foin. Recouvrez du foin restant.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Dans un saladier, mélangez la farine et assez d'eau froide pour obtenir une pâte ferme. Façonnez-la en un long boudin. Entourez-en le bord de la cocotte. Déposez le couvercle en appuyant afin de le souder à ce pourtour de pâte.

Enfournez la cocotte pour 30 min.

Ramenez la température du four à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson 2 h30. Hors du four, laissez reposer la poularde dans la cocotte fermée, 15 min.

Cassez la pâte devant les invités, un délicieux fumet se dégagera de votre cocotte.

Coupez votre volaille et servir avec des légumes de saison.