

FICHE EXPLICATIVE VOLAILLES FESTIVES

Nous proposons 3 sortes de volailles pour les fêtes, chacune élevée sur la ferme durant 5 à 6 mois et finies au lait spécialement pour en faire des volailles festives.

Les chapons: Un chapon est un coq de l'espèce qui a été castré afin qu'il soit plus gros, plus tendre et plus gras.

Les pintades: Goûteuse et savoureuse, à mi-chemin entre la saveur des gibiers et des poulets classiques. Finies au lait, elles auront eu le temps de faire du bon gras.

Les poulets de Noël non chaponnés: Ces poulets sont restés entiers mais n'ont pas eu l'occasion de se reproduire. Ils sont moins gros et gras que les chapons.

Comptez en moyenne 250gr de viande par personne.

CONSEIL DU CUISSON:

Pour une volaille tendre et savoureuse, sortez là quelques minutes de votre réfrigérateur avant de l'enfourner à froid, une heure par kilo à 150 degrés maximum, l'arroser régulièrement de son jus de cuisson.

10-15 minutes avant de la sortir, remontez la température à 200 degrés pour la rôtir en surface. Elle sera ainsi tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.

CONSEIL DE CONSERVATION:

Il est tout à fait possible de congeler les volailles sans détérioration ni du goût, ni de la qualité de la viande !

Si vous la conservez quelques jours au réfrigérateur, nous vous conseillons de la sortir de son sac et de la disposer dans un plat en verre ou en terre recouverte d'un torchon propre.

Date limite de consommation → 8 jours

Bonne dégustation !

FICHE EXPLICATIVE VOLAILLES FESTIVES

Nous proposons 3 sortes de volailles pour les fêtes, chacune élevée sur la ferme durant 5 à 6 mois et finies au lait spécialement pour en faire des volailles festives.

Les chapons: Un chapon est un coq de l'espèce qui a été castré afin qu'il soit plus gros, plus tendre et plus gras.

Les pintades: Goûteuse et savoureuse, à mi-chemin entre la saveur des gibiers et des poulets classiques. Finies au lait, elles auront eu le temps de faire du bon gras.

Les poulets de Noël non chaponnés: Ces poulets sont restés entiers mais n'ont pas eu l'occasion de se reproduire. Ils sont moins gros et gras que les chapons.

Comptez en moyenne 250gr de viande par personne.

CONSEIL DU CUISSON:

Pour une volaille tendre et savoureuse, sortez là quelques minutes de votre réfrigérateur avant de l'enfourner à froid, une heure par kilo à 150 degrés maximum, l'arroser régulièrement de son jus de cuisson.

10-15 minutes avant de la sortir, remontez la température à 200 degrés pour la rôtir en surface. Elle sera ainsi tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.

CONSEIL DE CONSERVATION:

Il est tout à fait possible de congeler les volailles sans détérioration ni du goût, ni de la qualité de la viande !

Si vous la conservez quelques jours au réfrigérateur, nous vous conseillons de la sortir de son sac et de la disposer dans un plat en verre ou en terre recouverte d'un torchon propre.

Date limite de consommation → 8 jours

Bonne dégustation !