

NOS VOLAILLES DE *Fêtes* à ne pas rater !

Pour les fêtes de fin d'année retrouvez toutes nos volailles de chez **Xavier Abadie**, ce grand spécialiste de la volaille de fêtes dans le Gers : elles sont élevées exclusivement pour les fêtes de fin d'année : Noël et le Nouvel An, en plein air sur un parcours herbeux, ombragé ou dans des champs de maïs. L'alimentation est naturelle et végétale : maïs, blé et soja. Elles sont élevées pendant 5 à 6 mois pour qu'elles soient bien grasses (le fameux bon gras, riche en acides gras insaturés, proche de l'huile d'olive) et elles sont plumées à sec pour une qualité gustative intacte.

Choisissez votre volaille selon le nombre de vos convives !

Toutes nos volailles peuvent être bien sûr farcies !!!

10 – 12 personnes : choisissez Le Chapon Tradition ou La Dinde bien grasse pour qu'elle soit savoureuse. Avec Le Chapon Bastide engraisé au maïs et au lait, vous découvrirez un moelleux supplémentaire et vous aurez en cadeau le torchon blanc nid d'abeille.

6 – 8 personnes : découvrez La Poularde, jeune poulette engraisée qui n'a pas encore pondu. Une chair fine et parfumée, Le Chapon Cendré moins gras et plus ferme vous réglera. Laissez-vous tenter par Le Coq Vierge dont les hormones redémarrent et donne à la viande un goût naturellement persillé.

4 – 5 personnes : pour les réveillons en petite tablée, Le Mini-Chapon, véritable chapon de race naine vous séduira. Le Pintadou, notre Chapon de Pintade, vous surprendra par son goût marqué entre volaille et gibier. Enfin, osez la dégustation du Chapon Gascon, descendant de la poule d'Henri IV (Astarac) dans son torchon bleu pastel.

Nos volailles sont vendues effilées : absence de viscères, présence de la tête, des pattes, du foie, du cœur et du gésier. Les plumes sont laissées autour du cou, au bout des ailes et sur le croupion.

Chaque volaille est présentée avec son étiquette noire accompagnée d'une guirlande et d'un brin de houx. L'étiquette présente à l'intérieur une recette simple à réaliser qui vous permettra de réussir facilement votre réveillon.

Il faut que la volaille soit bien grasse. Pour cela, chaque volaille est triée à la sortie du poulailler une par une. Celle qui n'est pas fin grasse est relâchée

pour lui laisser quelques jours de plus. Cette graisse diététique, le fameux bon gras, riche en acides gras insaturés, proche de l'huile d'olive d'après les spécialistes comme le professeur Renaud de l'INSERM, permet d'expliquer le fameux « french paradox » qui pourrait être également le « Gers paradox ».

Choisissez
VOTRE VOLAILLE
SELON LE NOMBRE
DE VOS CONVIVES !



*La meilleure façon
de résister
à la tentation,
c'est d'y céder*
OSCAR WILDE

à vos fourneaux !

Chapon simplement poché puis rôti

Le chapon sera poché avant d'être rôti, toutefois si vous disposez d'un four à gaz par exemple vous pouvez réaliser un rôtissage direct, il vous suffit de rajouter 30 premières minutes de cuisson à 150°C au temps de rôtissage indiqué ci-dessous.

INGRÉDIENTS

- 1 chapon de Bresse AOC
- Sel, poivre

POUR LE FONDS

- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 poireau
- 2 carottes
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à café de poivre en grains

PRÉPARATION

Préparer le chapon (retirer éventuellement la toile de roulage, couper la tête et les pattes puis vider le gésier, le foie, le cœur en enlevant le surplus de graisse abdominale)

Réserver le foie et le cœur ainsi que le surplus de graisse

Nettoyer le gésier

EXÉCUTION

- Confectionner le fonds en mélangeant les ingrédients ainsi que la tête, les pattes et le gésier du chapon dans une casserole d'eau suffisamment grande pour pouvoir accueillir le chapon. Le porter à ébullition et laisser réduire 15 minutes
- Plonger dans le fonds ensuite le chapon et laisser cuire 30 minutes à tout petit feu
- Retirer le chapon, l'égoutter, glisser à l'intérieur une cuillère à café bombée de sel et une demi de poivre
- Mettre le chapon à four froid et laisser le rôti durant 2 heures environ, à 180°C
- Durant la cuisson placer le chapon de profil, sur chaque côté de manière successive pendant 30 minutes afin que le jus imprègne les filets, puis sur le dos en veillant à l'arroser régulièrement avec le jus de cuisson
- A la fin de la cuisson rouler le chapon dans une feuille d'aluminium et conserver en repos de 30 à 60 minutes avant la découpe et le service afin que les chairs se détendent et que les saveurs migrent

ACCOMPAGNEMENT

Ce chapon peut être accompagné d'un gratin de cardons, de purée de potimarron, de châtaignes glissées dans le plat de cuisson 15 minutes avant l'arrêt du four, etc. Par ailleurs, la graisse peut également être utilisée pour faire sauter des pommes de terre à la cocotte

Accord
VINS & METS
BEAUMES DE VENISE
11,40€/75CL

