



Cet hiver, les volailles St SEVER sortent le grand jeu !

Envie de marquer le coup pour une occasion particulière ?
De sortir le grand jeu en cuisine pour épater et régaler ses proches ?

Ou, tout simplement, de se faire plaisir au quotidien ?

Rien de plus simple avec **les volailles St SEVER** !

À l'origine du premier Label Rouge de l'histoire, en 1965, cette marque porte en elle tout le savoir-faire du Sud-Ouest.

Sur ce terroir d'exception, réputé pour sa gastronomie, ces volailles sont élevées en liberté et alimentées principalement avec les céréales que produisent les éleveurs eux-mêmes.

Pas étonnant, donc, qu'elles aient inspiré **Anne Lataillade**, auteure du célèbre blog culinaire « **PAPILLES & Pupilles** ». Créé en 2005, celui-ci est devenu une véritable référence, accueillant chaque jour **100 000 gourmands**.

AU MENU :

3 recettes riches en saveurs à base de volailles fermières St SEVER concoctées par Papilles & Pupilles.

De quoi réveiller définitivement ses papilles comme ses pupilles cet hiver !

UN DIY :

Une idée de cadeau qui fera plaisir à tous les gourmets !

Retrouver encore plus d'idées recettes et DIY sur Le blog St SEVER sur www.st-sever.fr/blog   

EN APÉRITIF



BOUCHÉES DE POULET FERMIER



PAPILLES & Pupilles

LES ASTUCES D'ANNE

« Vous vous régalez de ces petites bouchées, qui seront parfaites pour l'apéro ! Mon conseil : n'hésitez pas à les préparer à l'avance, puis à les réserver au réfrigérateur pendant quelques heures pour ne les cuire qu'au dernier moment. »

EN ENTRÉE



PASTILLA DE PINTADE FERMIÈRE



PAPILLES & Pupilles

LES ASTUCES D'ANNE

« Cette pastilla associe la douceur du miel à une myriade d'épices, ceci afin de sublimer le goût si délicat de la pintade ; vous pouvez aussi utiliser un mix tout fait comme du ras el hanout ou un mélange pour tajine. Seule indispensable : la cannelle, bien sûr ! »

EN PLAT



POULET FERMIER FARCI



PAPILLES & Pupilles

LES ASTUCES D'ANNE

« La dinde ou le chapon, c'est parfait pour le réveillon de Noël. Mais pourquoi ne pas préparer un bon poulet ? Pour un repas festif, il suffit de le farcir : je vous explique comment en toute simplicité et, vous verrez, ça change tout ! »

BOUCHÉES DE POULET FERMIER



INGRÉDIENTS :

- 2 blancs de poulet fermier Label Rouge St SEVER • 1 boîte de 150 g de fromage frais
- 14 tranches fines de lard fumé • 1 pot de piment d'Espelette

PRÉPARATION :

1. Mettre les blancs de poulet entre 2 morceaux de films plastiques et les aplatir à l'aide d'un ustensile plat (fond de casserole par exemple). Enlever le film plastique et si besoin fendre la partie la plus épaisse de l'escalope pour encore la désépaissir.
2. Couper chaque escalope en 2, puis chaque moitié en 3 de façon à obtenir des « rubans » de poulet de 6 cm sur 2.
3. Mettre le fromage frais dans un bol et le détendre à la fourchette.
4. Couper les fines tranches de lard fumé en deux. Les déposer sur une planche puis mettre par-dessus une lanière de poulet. Etaler environ 1/2 cuillère à café de fromage frais. Saupoudrer de piment d'Espelette et rouler les tranches de lard assez serrées. Faire tenir l'ensemble à l'aide d'une pique à brochette.
5. Déposer toutes les brochettes sur une plaque de cuisson anti adhésive. Faire cuire 15 à 20 min dans un four préchauffé à 180°C. Sortir du four, dresser dans un joli contenant et servir immédiatement.

Retrouver encore plus d'idées recettes
et DIY sur Le blog St SEVER
sur www.st-sever.fr/blog



DO IT YOURSELF



ÉLABORATION DU SEL PARFUMÉ

Les saveurs boisées et persillées de ce sel aromatisé souligneront le caractère profond d'une pintade ou d'une poularde, notamment ce petit parfum de noisette que l'on retrouve en les dégustant.

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL :

- 2 morilles séchées • 125 g de fleur de sel • 1 cuillère à café de piment d'Espelette • 1 cuillère à soupe de persil séché haché • 1 pot pour le sel • 1 étiquette kraft et des fils de couleurs
- 1 mortier pilon

PRÉPARATION :

1. Verser environ 1 cm de fleur de sel dans le fond du pot.
2. Ajouter le persil et le piment d'Espelette.
3. Mélanger délicatement en prenant soin de ne pas écraser la fleur de sel.
4. Casser grossièrement à la main les morilles séchées en morceaux.
5. Disposer les morceaux de morilles dans un mortier pilon et écraser jusqu'à obtention d'une poudre comportant encore quelques brisures épaisses.
6. Ajouter les morilles concassées dans le pot et mélanger délicatement.
7. Compléter avec le reste de fleur de sel et mélanger délicatement.
8. Tresser les fils de couleurs, personnaliser l'étiquette kraft et nouer l'ensemble autour du pot.



Retrouver encore plus d'idées recettes
et DIY sur Le blog St SEVER
sur www.st-sever.fr/blog



POULET FERMIER FARCI



INGRÉDIENTS :

- 1 poulet fermier Label Rouge St SEVER (Environ 1,4kg) • 1 boîte de châtaignes sous vide (720 ml / 420 g) • 100 g de jambon de Bayonne • 10 brins de persil • 2 gousses d'ail • 1 échalote • 1 œuf • 50 g de pain rassis • 125 ml de lait • 10 cerneaux de noix • 30 g de raisins secs • 4 cuillères à soupe d'Armagnac • 30 g de beurre

PRÉPARATION :

1. Couper le pain rassis, le mettre dans un bol et l'arroser avec le lait. Verser les raisins secs dans un petit ramequin et les arroser d'Armagnac. Les laisser gonfler au moins 15 min.
2. Laver le persil, le sécher. Éplucher les gousses d'ail et les dégermer. Éplucher l'échalote et la couper grossièrement.
3. Préparer la farce : Dans le bol du robot mettre le jambon de Bayonne, 6 châtaignes, les feuilles de persil, l'ail, l'échalote, l'œuf, le pain qui a trempé dans le lait et mixer grossièrement en conservant des morceaux.
4. Ajouter les cerneaux de noix grossièrement concassés et les raisins secs égouttés. Mélanger le tout.
5. Garnir la cavité du poulet de cette farce.
6. Enfourner et faire cuire 1h15 à 190°C en arrosant régulièrement.
7. Juste avant la fin de la cuisson du poulet, faire fondre du beurre dans une poêle. Y faire colorer à feu vif les châtaignes restantes. Les servir avec le poulet.

Retrouver encore plus d'idées recettes
et DIY sur Le blog St SEVER
sur www.st-sever.fr/blog



PASTILLA DE PINTADE FERMIÈRE



INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL :

- 2 suprêmes de pintade fermière Label Rouge St SEVER (Environ 450g) • 10 feuilles de brick
- 1 oignon • 2 cuillères à soupe de persil plat (ou un mélange persil coriandre) • Huile d'olive • 20 g de beurre et 30 g de beurre fondu • 1 cuillère à café de curcuma et une 1/2 de miel • 1 pincée de cannelle, de gingembre et de muscade en poudre • 6 grains de coriandre • 2 œufs • 60 g d'amandes effilées
- 1 cuillère à soupe rase de sucre en poudre et de sucre glace • Des moules de 16 cm de diamètre

PRÉPARATION :

1. Éplucher l'oignon et le ciseler. Laver le persil, le sécher, récupérer les feuilles et les ciseler.
2. Verser l'huile d'olive dans une cocotte, ajouter le beurre et faire chauffer. Déposer ensuite les morceaux de pintade, l'oignon, le persil, le miel et toutes les épices. Faire chauffer 5 min à feu vif (en retournant la viande une fois).
3. Arroser d'eau, couvrir et laisser cuire 30 min à feu doux puis sortir la pintade de la cocotte, la désosser et récupérer sa chair pour la mixer grossièrement.
4. Battre les œufs en omelette et les verser dans ce jus de cuisson en mélangeant constamment. Laisser refroidir.
5. Faire revenir les amandes pendant 2 min dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Verser dans un bol et ajouter la cuillère à soupe rase de sucre en poudre. Les mixer grossièrement.
6. Badigeonner le premier moule de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Déposer dedans une première feuille de brick et la badigeonner également, puis une seconde à recouvrir également de beurre fondu.
7. Mettre au fond la moitié de la préparation à base d'œufs, puis par-dessus la moitié de la chair de pintade puis par-dessus la moitié des amandes. Refermer la feuille de brick par-dessus et badigeonner à nouveau de beurre fondu.
8. Renserver les moules sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et répéter cette opération pour chaque moule. Ôter les moules. Et enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 min.
9. À la sortie du four, mélanger une cuillère à soupe de sucre glace et une pincée de cannelle. Saupoudrer et servir de suite.

Retrouver encore plus d'idées recettes
et DIY sur Le blog St SEVER
sur www.st-sever.fr/blog

