

## Pour les fêtes de fin d'année, pensez à la poule de Barbezieux !



Ces volailles de race ancienne qui assuraient autrefois la renommée de Barbezieux, possèdent un pelage noir et des oreillons blancs. Elles connurent leur apogée au XIXème siècle et faillirent par la suite entièrement disparaître. Elles sont reconnues pour leur qualité gustative et feront le bonheur de vos papilles pendant les fêtes.



L'ASPOULBA, association pour la sauvegarde de la poule de Barbezieux, vous propose les produits suivants :

- Chapon
- Coq entier
- Poularde
- Poulet

Chaponnées à 9 semaines et élevées en liberté, ces volailles sont exclusivement nourries aux céréales et au lait entier pour affiner leur tendreté, leur saveur.



06 85 55 19 55



aspoulba@orange.fr



16300 Salles-de-Barbezieux

### Recette : Le chapon de race de Barbezieux au vieux pineau et aux morilles

#### **Ingrédients :**

- 1 chapon de 2 à 3Kg coupé en morceaux
- 2cuil. à soupe de Cognac
- 1 à 2 cuil. à soupe de farine
- 60cl de très vieux pineau blanc
- 50cl de crème liquide
- 70 à 100gr de morilles séchées, huile, sel fin, poivre moulu



## Préparation :

Mettez les morilles à réhydrater

Faites chauffer un peu d'huile dans un faitout et faites revenir les morceaux de chapon sur toutes les faces en salant et poivrant.

Égouttez les morceaux, jetez la graisse de cuisson et remettez la volaille dans le faitout.

Arrosez avec le cognac.

Saupoudrez les morceaux avec la farine et mélangez pour les enrober.

Ajoutez le pineau, portez à ébullition, ensuite baissez le feu et faites réduire quelques minutes.

Ajoutez la crème, couvrez et cuisez à couvert pendant 30 minutes environ en mélangeant de temps en temps.

Pendant ce temps, lavez à plusieurs reprises les morilles réhydratées, égouttez les et ajoutez les dans la sauce une petite dizaine de minutes avant la fin de la cuisson.

Vérifiez la cuisson en piquant les morceaux de chapon.

Versez le tout dans un grand plat creux et servez avec des pâtes fraîches ou du riz blanc mélangé à du riz sauvage.

Dégustez et régalez-vous !



*Toute l'équipe d'Agrilocal16 vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année !*