

Le Plus des Volailles «Le Pays Cathare®»

➤ UNE ORIGINE AUDOISE :

- Une trentaine d'exploitations familiales dans l'ouest audois ;
- 5 structures d'abattage dans l'Aude et 1 dans les cantons limitrophes ;
- Des races de volailles traditionnelles, sélectionnées pour leur rusticité et leur finesse de chair.

➤ UNE QUALITÉ GARANTIE PAR UN CAHIER DES CHARGES :

- Des élevages traditionnels de plein air, sur des espaces herbeux, ombragés et abrités ;
- Des volailles nourries avec une alimentation 100% végétale et minérale ;
- Un abattage tardif qui confère une chair de bonne tenue, goûteuse et moelleuse.

➤ DES SAVOIR-FAIRE, DES PROFESSIONNELS :

- Les éleveurs veillent au bien être de leurs animaux et certains vous proposent leurs produits sur l'exploitation ou sur les marchés locaux ;
- Les abattoirs ont un souci de respect de la qualité du produit et ne sélectionnent que les plus belles volailles ;
- Les artisans bouchers charcutiers, traiteurs, volaillers sont tous des professionnels passionnés par leur métier. Ils sauront vous accueillir, vous conseiller dans la sélection et la préparation des volailles du «Pays Cathare.»

TOUS CES PROFESSIONNELS PARTAGENT LE MÊME OBJECTIF, VOUS PROPOSER DES PRODUITS DE QUALITÉ TOUT EN PARTICIPANT AU DÉVELOPPEMENT DU TERRITOIRE.

en savoir Plus?

- **Syndicat des Artisans Bouchers Charcutiers de l'Aude : Tél 04 68 25 15 06**
- **Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Aude : Tél 04 68 11 20 00**
- **Chambre d'Agriculture de l'Aude : Tél 04 68 11 79 40**
pour les ventes sur exploitation et les marchés



La marque Le Pays Cathare® distingue un ensemble de produits et de services de qualité proposés par des hommes et des femmes passionnés de l'Aude. Nous vous invitons à découvrir et à goûter le Pays Cathare® au travers d'une gamme complète de produits et services : Gastronomies et Saveurs, Séjours et Hébergements, Activités et Découverte, Artisans d'art et Artistes Vignerons.

www.payscathare.com

Ce projet est porté par
la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Aude et
la Chambre d'Agriculture dans le cadre du développement
de la marque « Le Pays Cathare »



avec la participation des Artisans
Bouchers - Charcutiers - Traiteurs - Volaillers de l'Aude

VOLAILLES TRADITION

«le bon goût perdure!»



**LES FERMERS DU PAYS CATHARE®
ÉLÈVENT PINTADES, CHAPONS, POULETS ET DINDES
COMME AUTREFOIS, SUR DES ESPACES ENHERBÉS
ET OMBRAGÉS, AVEC UNE ALIMENTATION 100% VÉGÉTALE**



Poulet Le Pays Cathare aux 40 gousses d'ail

► Ingrédients pour 4 personnes :

1 Poulet Le Pays Cathare , 40 gousses d'ail, 1 morceau de pain ayant quelques jours, des pommes de terres du Pays de Sault Le Pays Cathare, de l'huile d'olive Le Pays Cathare .

► Préparation : 10 min

► Cuisson : 1h30 (selon le poids du poulet Le Pays Cathare)



Détacher les gousses d'ail. Ne pas toutes les éplucher mais enlever à la main les petites peaux blanches.

Gratter une ou deux gousses d'ail (épluchées) sur le morceau de pain (bien le marquer) et le déposer dans le poulet. Verser sur le poulet un filet d'huile d'olive. Mettre le poulet au four entouré de gousses d'ail (en habit) pendant 1h30 à 200°C. L'arroser régulièrement avec son jus.

Laver (et éplucher, si vous le souhaitez) les pommes des terres du Pays de Sault. Les couper à votre convenance.

Faire sauter les pommes de terre avec l'ail restant (pressé ou en habit).

Remarque : Lorsque vous pressez les gousses d'ail entre les doigts, vous obtenez une purée d'ail, délicieuse à tartiner sur du pain.

Recette des Producteurs de la Piège



Pintade le Pays Cathare farcie aux champignons

► Ingrédients pour 4 personnes :

1 belle Pintade Le Pays Cathare de 1,8kg à 2kg non vidée ou à faire vider par votre volailler en conservant le foie, le gésier, le cou et les bouts d'aileron. 125g de champignons de Paris frais, 2 morilles ou 1 gros cèpe, 125g de chair à saucisse, 1 échalote, 1 cuillère à soupe de persillade, 1 œuf, 1 cuillère à soupe de madère, sel, poivre et 1 pincée de noix de muscade

► Préparation : 20 mn pour la farce – 30 mn pour le bouillon (qui peut être réalisé la veille).

► Cuisson : 1 h à 1 h15 maximum



Préparer la farce : faire revenir le foie dans un peu d'huile ou de graisse d'oie, le hacher ainsi que les champignons et l'échalote. Ajouter la persillade, l'œuf, le madère, la pincée de muscade, saler et poivrer. Si les morilles ou le cèpe sont secs les émietter au lieu de les hacher.

Garnir la pintade avec la farce et la coudre.

Saler légèrement la surface de la pintade et la badigeonner au pinceau de graisse d'oie ou de canard.

Préchauffer le four ¼ d'heure, enfourner la pintade et réduire le thermostat à 7 (210 °) et compter 1 heure. Une fois la pintade bien dorée, l'arroser du bouillon et pour éviter le dessèchement la couvrir d'une feuille de papier d'aluminium.

Au moment de servir, découper cuisse et entre-cuisse, puis ouvrir aux ciseaux les deux côtés pour dégager le farci sans l'abîmer et finir de découper la pintade. Trancher le farci et l'arroser avec une partie du jus de cuisson. Servir le reste du jus en saucière en éliminant un peu de matière grasse.

Nous vous conseillons d'accompagner votre pintade de cèpes sautés et persillés.

Recette Les Mexicots - Volailleurs à Carcassonne



Daube de Dinde Le Pays Cathare

► Ingrédients pour 10 personnes :

1 Dinde Le Pays Cathare, 2 pieds de porc, couennes. 100g d'oignons, 100g d'échalotes, 1 gousse d'ail, 3 carottes, 1 branche de cèleri. 75cl de vin blanc sec, 2 cuillères à soupe de Rancio, 25cl de bouillon de volailles. 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), sel, poivre.

► Préparation : 30 minutes

► Cuisson : 2 heures 30



Découper la dinde en morceaux. Préparer les oignons, les échalotes, le cèleri et l'ail. Emincer les carottes.

Dans une cocotte, faire revenir les couennes, les pieds de porc, les oignons, les échalotes, l'ail, les carottes, les morceaux de dinde et le bouquet garni, jusqu'à ce que les morceaux de dinde soient dorés. Mouiller avec le vin blanc, le rancio et le bouillon de volailles.

Couvrir et mettre au four à 180°C (thermostat 6) pendant 2h30.

Sortir du four, retirer les pieds de porc.

Rectifier l'assaisonnement et servir.

Recette de Raphaël Maurin
Boucher Charcutier Traiteur à Espéraza



Chapon de Noël Le Pays Cathare aux cèpes et aux marrons

► Ingrédients pour 10 personnes :

1 Chapon Le Pays Cathare (300g/pers), 800g de cèpes frais ou surgelés, 2 boîtes de 800g chacune, marrons cuits au naturel, 1 kg de pommes de terre du Pays de Sault le Pays Cathare, 2 poivrons rouges, 1 poivron vert, 1 jaune, 1 aubergine, 3 courgettes, 2 oignons de Citou du Pays Cathare, 1 verre de farine, 1 verre d'huile de pépins de raisins, 1 verre d'huile d'olives Le Pays Cathare, 500 g de graisse de canard, sel, poivre.

Muscat de Gruissan : 2 bouteilles environ.

► Préparation : 40 minutes

► Cuisson : 1h45 environ



Découper le Chapon en morceaux (prévoir 2-3 morceaux par personne). Dans une cocotte faire revenir la viande dans l'huile chaude (pépins de raisins), graisse de la volaille, fariner les morceaux. Verser le Muscat de Gruissan jusqu'à hauteur de la viande. Saler, poivrer, cuire 1 heure. Retirer et réserver les morceaux. Dans la cocotte ajouter les cèpes et une boîte de marrons. Cuire 20 mn. Rajouter les morceaux de viande et cuire à nouveau 20 mn en remuant délicatement. Préparer les légumes bohémiens, les couper en morceaux et les cuire dans un verre d'huile d'olive au four à 160° pendant 1 heure. Rajouter la 2ème boîte de marrons et laisser cuire 10 mn supplémentaires. Faire bouillir les pommes de terre du Pays de Sault avec leur peau. Les peler et les couper en 4 et faire rissoler dans la graisse de canard. Saler, poivrer, servir bien chaud.

Recette des Fermes Auberges