

LA FERME DU  
PÉRIGORD NOIR

La volaille  
**DE FÊTE**





## PRODUCTEURS-PAYSANS

*Bienvenue sur nos terres*

Et à ce propos, chez nous, tout commence par la terre. On cultive les céréales qu'on transforme en aliment pour nos volailles. Elles courent et grimpent aux arbres, et ne rentrent dans leurs cabanes que la nuit, par crainte des prédateurs.

A deux pas de la ferme, on a notre cuisine, où on élabore nos plats, toujours préparés avec nos produits. On est aussi transporteurs et on achemine toutes les semaines la marchandise fraîche pour la proposer sur les marchés de Paris.

**#ONFAITTOUTNOUSMEME**



## Les entrées

Foie gras de canard

Foie gras d'oie

Terrine de volaille au foie gras

## Les plats

Chapon

Chaponette

Rôti de chapon aux morilles *entier*

Rôti de chapon aux morilles *demi*

Rôti de chapon aux morilles *quart*

Rôti de canard au piment d'Espelette

## Les accompagnements

Purée de potimarron

Purée de patate douce

Légumes anciens rôtis

Sauce morilles





# Chapon

8-10 pers.



## Ingédients

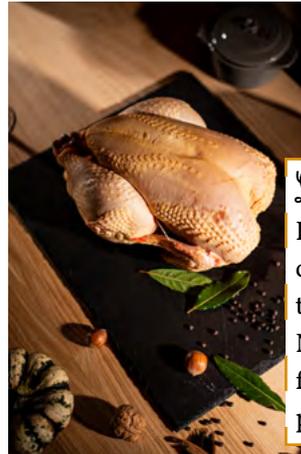
- 1 chapon (env. 4kg)  
*La Ferme du Périgord Noir*
- 750gr de farce  
*La Ferme du Périgord Noir*
- 3 oignons doux
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- Sel et Poivre

## Recette

1/ Mettre la farce dans le chapon puis enfourner à froid 2h à 120°C en chaleur tournante.

2/ Découper les oignons en lamelles. Disposer autour du chapon, les oignons et le bouquet garni, arroser de vin blanc sec.

3/ Faire cuire encore 2h à 120°C, arrosez régulièrement de jus de cuisson.



## Le saviez-vous ?

Le chapon est un poulet qui a été castré afin que sa chair soit plus tendre.

Nos chapons sont élevés à la ferme en liberté dans nos champs périgourdin.



6-8 pers.



4h



# Chaponnette

## Ingédients

- 1 chaponnette (env. 3kg)  
*La Ferme du Périgord Noir*
- 750gr de farce  
*La Ferme du Périgord Noir*
- 3 oignons doux
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- Sel et Poivre

## Recette

1/ Mettre la farce dans la chaponnette puis enfourner à froid 1h à 120°C en chaleur tournante.

2/ Découper les oignons en lamelles. Disposer autour de la chaponnette, les oignons et le bouquet garni, arroser de vin blanc sec.

3/ Faire cuire encore 2h à 120°C, arrosez régulièrement de jus de cuisson.



## Le saviez-vous ?

Une chaponnette est une poule qui a été stérilisée. Cette technique permet à la chaponnette de s'engraisser plus longtemps et donc, d'être beaucoup plus tendre. A la différence d'une poularde qui, elle, est élevée jusqu'à la veille de sa première ponte.

Rôti de chapon aux morilles entier  
Chapon entier désossé  
Farce de poulet aux morilles



# Rôti de chapon aux morilles *entier*

8 pers.



## Ingrédients

- 1 rôti de chapon (env.3kg)
- La Ferme du Périgord Noir**
- 3 oignons doux
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- Sel et Poivre

## Recette

- 1/ Placer le rôti de chapon dans un plat au four à froid à 120°C (chaleur tournante) pendant 1h.
- 2/ Découper les oignons en lamelles. Disposer autour du rôti, les oignons et le bouquet garni, arroser de vin blanc sec.
- 3/ Faire cuire encore 2h à 120°C, arrosez régulièrement de jus de cuisson.



## Astuce

Vous pouvez accompagner votre rôti de 60cl de sauce morilles La Ferme du Périgord Noir que vous faites réchauffer 10 min à la casserole. Arrosez les morceaux une fois dans l'assiette.

Rôti de chapon aux morilles demi  
Double filet de chapon  
Farce de poulet morilles

# Rôti de chapon aux morilles demi

6 pers.



2h



## Ingédients

- 1 rôti de chapon (1,8kg)
- La Ferme du Périgord Noir**
- 2 oignons doux
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- Sel et Poivre

## Recette

- 1/ Placer le rôti de chapon dans un plat au four à froid à 120°C (chaleur tournante) pendant 1h.
- 2/ Découper les oignons en lamelles. Disposer autour du rôti, les oignons et le bouquet garni, arroser de vin blanc sec.
- 3/ Faire cuire encore 1h à 120°C, arrosez régulièrement de jus de cuisson.

## Astuce

Vous pouvez accompagner votre rôti de 60cl de sauce morilles La Ferme du Périgord Noir que vous faites réchauffer 10 min à la casserole. Arrosez les morceaux une fois dans l'assiette.



Rôti de chapon aux morilles quart

Cuisse de chapon désossée

Farce de poulet aux morilles

# Rôti de chapon aux morilles quart

2 pers.



45 min



## Ingédients

- 1 rôti de chapon (env.500g)

**La Ferme du Périgord Noir**

- 3 oignons doux

- 25 cl de vin blanc sec

- 1 bouquet garni

- Sel et Poivre

## Recette

1/ Placer le rôti de chapon dans un plat.

2/ Découper les oignons en lamelles. Disposer autour du rôti, les oignons et le bouquet garni, arroser de vin blanc sec.

3/ Faire cuire encore 45min à 160°C, arrosez régulièrement de jus de cuisson.

## Astuce

Vous pouvez accompagner votre rôti de 60cl de sauce morilles La Ferme du Périgord Noir que vous faites réchauffer 10 min à la casserole. Arrosez les morceaux une fois dans l'assiette.



## Rôti de canard au piment d'Espelette

Magret de canard

Marinade au piment d'Espelette

# Rôti de canard au piment d'Espelette

4 pers.



45min



## Ingrédients

- 1 rôti de canard (env.1kg)

**La Ferme du Périgord Noir**

- 1 carcasse

**La Ferme du Périgord Noir**

- 2 oranges

- 10 cl de fond de volaille

- miel

## Fond de volaille

Faire revenir jusqu'à coloration dans une casserole vos morceaux de carcasse avec une noisette de beurre et 1 càs de maïzena. Saler et poivrer.

Ajouter un bouquet garnis, un oignon piqué de clou de girofle et recouvrir d'eau. Laisser mijoter à feu doux pendant 1h. Filtrer pour récupérer le bouillon.

## Recette

1/ Placer le rôti de canard dans un plat au four préchauffé à 180°C (chaleur tournante) pendant 45min.

2/ Sauce à l'orange : Dans une casserole verser le jus de 2 oranges, ajouter le fond de volailles et 1 càc de miel. Laisser réduire 3-4min à feu moyen.

3/ Sortir le rôti et le couper en tranche, récupérer le fond de cuisson sans le gras et l'ajouter à la sauce à l'orange puis arroser les tranches de rôti avec la sauce



## La purée de POTIMARRON



### Ingédients

- 2 potimarrons Bio
- Beurre
- Sel
- Poivre

### Recette

- 1/ Couper les potimarrons en deux et enlever les pépins. Laisser la peau des potimarrons s'ils sont bio.
- 2/ Cuire à la vapeur 20 minutes
- 3/ Ecraser à la fourchette
- 4/ Ajouter du beurre à convenance
- 5/ Saler et poivrer

## La purée de PATATE DOUCE



### Ingédients

- 1kg de patates douces
- 2 càs d'huile d'olive
- Gros sel
- 20 cl de crème fraîche
- Sel et poivre

### Recette

- 1/ Faire cuire les patates douces sur un lit de gros sel pendant 1h à 160°C
- 2/ Récupérer la chair des patates
- 3/ Mixer la crème et l'huile d'olive
- 4/ Saler et poivrer à convenance



# La légendaire SAUCE MORILLES

LA FERME DU PÉRIGORD NOIR

## Ingrédients

- Morilles
- Crème fraîche
- Beurre
- Fécule de pomme de terre
- Sel et poivre

### Astuce

Vous pouvez accompagner votre volaille de 60cl de sauce morilles La Ferme du Périgord Noir que vous faites réchauffer 10 min à la cassorole. Arroser les morceaux une fois dans l'assiette.

## Légumes

### ANCIENS RÔTIS

4 pers.



## Ingrédients

- 6 carottes
- 2 panais
- 2 pommes de terre
- 2 beteraves crues
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Thym
- Ail en chemise

### Recette

- 1/ Préchauffer votre four à 160°C.
- 2/ Découper les carottes et les panais en deux dans la longueur.
- 3/ Découper les pommes de terre et beteraves en quatre
- 4/ Mettre le tout dans un plat avec l'ail en chemise. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et assaisonnez
- 5/ Cuire 30 à 45 minutes suivant la taille des légumes à 160°C







Tablier sur commande

## Nos marchés

St honoré 1<sup>er</sup>  
MERCREDI\* ET SAMEDI

Baudoyer 4<sup>ème</sup>  
SAMEDI

Port Royal 5<sup>ème</sup>  
JEUDI\* ET SAMEDI

Saxe-Breteuil 7<sup>ème</sup>  
JEUDI\* ET SAMEDI

Charonne 11<sup>ème</sup>  
MERCREDI\* ET SAMEDI

Daumesnil 12<sup>ème</sup>  
VENDREDI

Cours de Vincennes 12<sup>ème</sup>  
MERCREDI ET SAMEDI

Jeanne d'Arc 13<sup>ème</sup>  
JEUDI\* ET DIMANCHE

Blanqui 13<sup>ème</sup>  
JEUDI\* ET DIMANCHE

Edgar Quinet 14<sup>ème</sup>  
MERCREDI\* ET SAMEDI

Grenelle 15<sup>ème</sup>  
MERCREDI ET DIMANCHE

Convention 15<sup>ème</sup>  
JEUDI\* ET DIMANCHE

Point du Jour 16<sup>ème</sup>  
JEUDI ET DIMANCHE

Gournay-sur-marne 93  
SAMEDI

Nogent-sur-marne 94  
JEUDI\* ET SAMEDI

\*Jour supplémentaire présent la semaine de Noël et du nouvel an  
Non présent le 25 décembre et 1er Janvier

# Commande

**A PARTIR DU 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE**

*sur les marchés* auprès de **votre producteur**

*en ligne* SUR **WWW.LAFERMEDUPERIGORDNOIR.FR**

**#ONFAITTOUTNOUSMEME**

@lafermeduperigordnoir

