

Le poulet fermier des Landes Label Rouge & IGP : le goût de la liberté



**Poulet fermier rôti des Landes
 aux brindilles sèches**

Sous les pins se cachent les Marensines

C'est au cœur de la forêt des Landes que les éleveurs ont installé ce qu'ils appellent les Marensines, petites cabanes mobiles, qui abritent la nourriture, l'eau et qui protègent les volailles des prédateurs la nuit. La nourriture est composée exclusivement de matières végétales (80% de maïs des Landes). Les volailles « caquettent » et gambadent en totale liberté. Elles sont abattues entre 81 et 110 jours soit deux fois plus tard qu'un poulet standard. Grâce à cet environnement unique et à la surveillance quotidienne des éleveurs, la viande offre une saveur inégalée, une chair ferme et moelleuse à la fois.

Le poulet des Landes a obtenu, dès 1965, le premier Label Rouge de France associé depuis 1998 à l'I.G.P (Indication Géographique Protégée) symboles de qualité et d'origine.

Aujourd'hui, le département des Landes est le deuxième bassin de production Label Rouge avec 14.5 millions de volailles pour 600 éleveurs. Poulets, chapons, dindes, pintades, poulardes et cailles, il y en a pour tous les goûts !

Une viande goûteuse, légère et savoureuse...

Très peu calorique, la chair des volailles fermières des Landes Label Rouge se cuisine aussi bien rôtie, sautée, braisée, en papillote, à la vapeur ou bien grillée sans besoin d'y apporter du gras. Pauvre en lipides et gorgé de protéines, source de Vitamines, Calcium, Phosphore et Magnésium, le poulet suffit à rassasier toutes les faims tout en restant léger et tonique.

Qualité Landes : la tradition comme source de qualité et de modernité.

Asperge des Landes, Canard fermier des Landes, Bœuf de Chalosse, Poulet fermier des Landes, Kiwi de l'Adour, Vins de Tursan, Armagnac et Floc de Gascogne... autant de produits gourmands, regroupés au sein de l'Association Qualité Landes. L'ambition de Qualité Landes est de mettre en valeur tous ces produits en montrant qu'il existe divers terroirs correspondants aux diverses productions, toutes dotées d'un signe officiel de qualité et d'origine. Ces produits participent à une tradition gastronomique et un savoir-faire; ils se déclinent dans les assiettes tout au long de l'année et se prêtent à toutes les inspirations ou inventions culinaires quotidiennes ou festives.

Poulet fermier des Landes rôti aux brindilles d'herbes sèches



Préparation: 10mn
Pour 4 personnes:

Cuisson: 1H30

1 **poulet fermier des Landes** de 1,2kg environ
2 branches de romarin
4 branches de thym
2 branches de marjolaine
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

8 gousses d'ail
4 échalotes
2 branches d'origan
1/2 cuillère à soupe de gros sel
poivre du Moulin

Frottez toutes les herbes entre vos mains au dessus d'un bol pour récupérer le maximum de brindilles. Ajoutez le gros sel et du poivre, mélangez. Mettez le poulet dans un plat à rôtir, frottez-le avec le mélange herbes, gros sel, poivre puis mettez en une partie à l'intérieur du poulet. Arrosez-le d'un léger filet d'huile d'olive. Mettez le plat dans le four froid. Allumez le four thermostat 6. Laissez cuire le poulet 1H15 environ en l'arrosant régulièrement avec son jus de cuisson. A mi-cuisson, ajoutez les gousses d'ail et les échalotes avec leur peau dans le plat autour du poulet. Après 1h15 de cuisson, augmentez le four thermostat 7/8, laissez cuire encore 10mn pour bien faire croustiller la peau. Sortez le poulet, découpez le en morceaux, servez avec les gousses d'ail, les échalotes et une purée onctueuse.

Variations : remplacez les herbes par un mélange d'épices (curry, cumin, gingembre en poudre et graines de coriandre concassées). Mélangez les épices avec l'huile d'olive, du sel et du poivre avant d'en badigeonner le poulet.

Tout aussi délicieux, faites pocher le poulet 30mn à feu doux dans une casserole d'eau frémissante avec 2 verres d'huile de tournesol, 1 botte de coriandre fraîche hachée, 1 oignon haché et 2 cuillères à soupe de gingembre râpé. Egouttez-le puis faites-le rôtir 30 à 40mn au four préchauffé thermostat 6. Un résultat étonnant, parfumé, moelleux et croustillant à la fois.