

La Ferme des Restanques de Bezaudun , à VARAGES (Var)

vous propose différentes Volailles :

Elevées en agriculture Biologique (certifié Ecocert), sous les oliviers,
avec de l'aliment fabriqué en structure collective GIEE
composé de céréales bio et locales.

Les volailles sont vendues prêtes à cuire avec le foie et le gésier.

Des poulets : race cou nu, **Petits** : entre 1.7 kg et 2 kg (4 à 6 personnes) et **Moyens** : entre 2 kg et 2.3 kg (6 personnes), **Gros poulets** (entre 2.4 et 2.6 kg) : **13,50 euros le kg**

Les volailles festives :



• **Des Poulardes autrement dit « Chaponnes »:**

21 euros le kg, entre 2 kg et 2,8 kg.

Race cou nu, élevées 6 mois avec, en complément, du petit lait de brebis bio une fois par semaine.

Gustativement parlant, elles sont au moins aussi excellentes qu'un bon chapon sans avoir subi d'opération de castration.

Rôties comme les poulets, avec aussi beaucoup d'attention sur la température de cuisson : four chaud la 1^{ère} ½ heure (6 ou 7 : 220°C) puis doux pour finir (max 3 : 150 °C) ; c'est simple et très bon. Faire preuve d'imagination pour la farcir...(je déconseille les farces avec une autre viande).

Vous pouvez aussi faire la poularde pochée au four !