

Cet hiver La Ferme des Restanques de Bezaudun vous propose

pour le plaisir des papilles, différentes Volailles :



Des Pintades âgées de 18 semaines, autour de 1,6 kg environ, à **14 euros le kg**.

Des poulardes : à **17 euros le kg**

Gustativement parlant, elles sont encore meilleures qu'un bon chapon sans avoir subi d'opération de castration.

Phénomène naturel chez les poulardes, l'hiver elles s'engraissent et prennent une viande persillée avec ce goût onctueux délectable.

Elles sont élevées seules et plus longtemps que les poulets, avec en plus des céréales habituelles du petit lait de brebis bio (élevage de Sillans la Cascade), une fois par semaine.

Elles ont l'âge d'être de jeunes poules mais ne sont plus des poulettes.

Une poularde prête à cuire pèse entre 2 et 3 kg (5 à 8 parts).

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. Elle est délicieuse rôtie. Attention pour garder toute son onctuosité, mieux vaut ne pas la piquer : elle sera ainsi confite dans son jus. . Faire preuve d'imagination pour la farcir... !