

Du poulet.



VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

Suisse. Naturellement.



Volaille suisse

La viande de volaille enrichit notre menu depuis des millénaires. Aujourd’hui, l’offre en spécialités de viande de poulet est très variée. Le poulet est apprécié aux quatre

coins du globe et dans toutes les religions, les Suisses le servent aussi toujours plus volontiers à leur table.

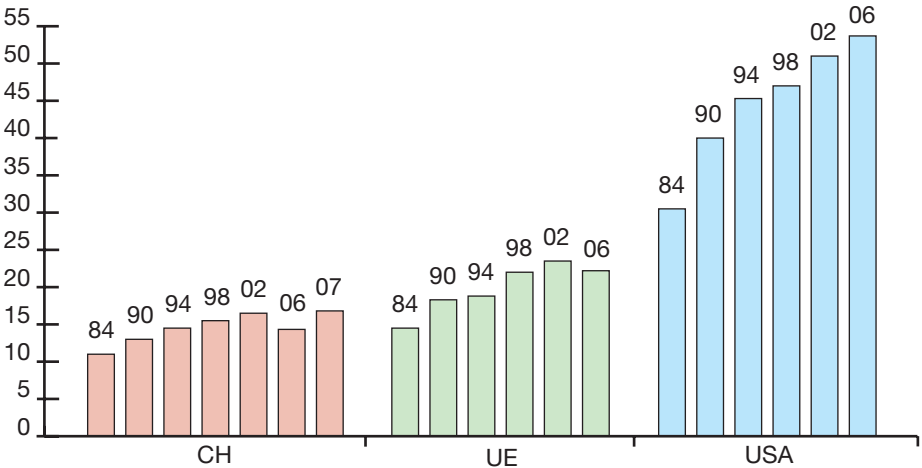


Source: ASPV



Source: Aviforum

Consommation de volaille par habitant (en kg poids mort) CH, UE, USA



Source: Aviforum

Qualité suisse = sécurité pour les consommateurs

Les producteurs suisses de volaille ont constamment à l'esprit les attentes élevées des consommateurs. Ils s'occupent de leurs animaux avec un grand savoir-faire et les élèvent dans des conditions particulièrement respectueuses des animaux. D'ailleurs les exigences suisses d'élevage comptent parmi les plus strictes au monde. En Suisse, les poulaillers font partie d'exploitations agricoles traditionnelles aux activités largement diversifiées. Ils sont répartis sur tout le territoire et s'intègrent harmonieusement dans le paysage. Les transports courts vers les entreprises de transformation contribuent au respect des animaux et de l'environne-

ment, de plus cette viande délicate traitée jour après jour est toujours fraîche.

Pauvre en graisses, riche en protéines et particulièrement digeste la viande de volaille suisse occupe une place importante dans notre alimentation. Grâce à sa préparation simple et rapide la viande de volaille est de plus en plus prisée. Cette viande tendre est vite cuite et elle se marie facilement avec d'autres mets.



Source: Aviforum

Recettes

Blancs de poulet au citron vert – pommes de terre et roquette / salade de fraises et d'oranges

pour 4 personnes

Ingrédients

Blancs de poulet au citron vert – pommes de terre et roquette

250 g de concombre

4 blancs de poulet de 120 g

Sel, poivre

1,5 cs d'huile d'olive

1,4 dl de demi-crème pour sauce

0,6 dl de jus de citron

900 g de pommes de terre précoces

ou fermes à la cuisson

100 g de roquette

Préparation

Couper le concombre en dés. Assaisonner la viande et la saisir des deux côtés dans l'huile. Incorporer les dés de concombre, la crème pour sauce et le jus de citron, porter légèrement à ébullition, couvrir et laisser cuire à feu doux 10 à 15 minutes. Assaisonner la sauce. Pendant ce temps, peler les pommes de terre, les couper en quartiers et les faire cuire dans de l'eau salée. Parer la roquette et la hacher grossièrement. Dresser les blancs de poulet avec la sauce et les pommes de terre sur un plat. Parsemer de roquette.

Ingrédients

Salade de fraises et d'oranges

450 g d'oranges

320 g de fraises

40 g de sucre

Préparation

Râper finement le zeste d'une demi-orange. Peler les oranges à vif puis les couper en tranches. Parer les fraises et les couper en quartiers. Ajouter le sucre et mélanger le tout.



© Proviande

Le bref conseil du spécialiste

Jusqu'à utilisation de la viande la chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Le traitement de la viande crue doit faire l'objet d'une hygiène irréprochable. Un poulet congelé doit être décongelé dans un récipient au réfrigérateur, et non pas à température ambiante. Le jus issu de la décongélation doit être jeté et la viande essuyée avec du papier ménager. Évitez le contact entre la volaille crue et d'autres denrées alimentaires. La préparation terminée, lavez tous les ustensiles utilisés et lavez-vous les mains.