



La Volaille Européenne : le réflexe malin pour un hiver savoureux et durable



Quel que soit le pays européen où elle est produite, la viande de volaille offre aux consommateurs français et européens de nombreuses garanties répondant à leurs attentes en termes de sécurité alimentaire, protection de l'environnement et bien-être animal. Synonyme de qualité et de durabilité, elle se déguste cet hiver au cœur de plats réconfortants qui réchaufferont les papilles de toute la famille !

Plaisir, équilibre et créativité sont au rendez-vous de la nouvelle sélection de recettes concoctées à base de volaille européenne. Au menu, des plats accessibles et faciles à reproduire dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée : un généreux **burger d'aiguillettes de canard**, des **paupiettes de dinde** aux saveurs sucrées-salées, des **aiguillettes de dinde** accompagnées de gnocchis aux poivrons, un **hachis parmentier** revisité à base de canard et de patate douce, un **poulet rôti** aux notes orientales ou encore des **pilons de poulet** qui ne manqueront pas d'amuser les plus petits et de régaler les plus grands avec leur risotto crémeux.

Autant de suggestions gourmandes pour profiter des qualités nutritionnelles de la volaille européenne : **une viande naturellement riche en protéines**, qui contribue au développement de la masse musculaire, et **faible en matières grasses**, idéale pour une alimentation équilibrée. Elle est également une source de lipides, de calcium et de fer.

Chaque volaille se prête à de nombreuses préparations, entière ou en morceaux. **Filet, ailes, cuisses, hauts de cuisses, poitrine ou encore abats** : cette diversité permet de revisiter sans cesse les recettes et les saveurs, pour une alimentation toujours plus équilibrée, variée et créative !

La Volaille Européenne :
un choix **DURABLE**



**BURGERS D'AIGUILLETTES DE CANARD
ET FRITES DE CAROTTES**



**HACHIS PARMENTIER DE CANARD
À LA PATATE DOUCE**



**AIGUILLETTES DE DINDE
ET GNOCCHI AUX POIVRONS**



**PAUPIETTES DE DINDE
À LA MOUTARDE ET AU MIEL**



**POULET RÔTI AUX CAROTTES
& COUSCOUS**



**PILONS DE POULET
ET RISOTTO CRÉMEUX**



CUISSE DE DINDE RÔTIE AU FENOUIL, ORANGE & POMMES GRENAILLES



AILES DE POULET FAÇON BUTTER CHICKEN



BOULETTES DE VOLAILLE À LA JAPONAISE, SALADE DE CHOU ET DAIKON MARINÉ



CUISSE DE POULET FARCIE SOUS LA PEAU AU BEURRE D'HERBES, POËLÉE DE FRUITS ET LÉGUMES D'AUTOMNE

Les visuels HD et déroulés des recettes sont téléchargeables [ici](#)

Pour en savoir plus sur la durabilité du secteur européen de la viande de volaille :

Rendez-vous sur le site volailledurable.eu et les réseaux sociaux   @volailledurable.



Service de presse : Gulfstream Influence

Kevyne Grah - kgrah@gs-com.fr - 06 86 06 18 26

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables. Pour obtenir des conseils sur les régimes alimentaires équilibrés et sains, veuillez consulter les Lignes directrices nationales en matière d'alimentation et de diététique : https://knowledgepolicy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/food-based-dietary-guidelines-europe-table-8_en
*Source : Ibid. p 22, Associazione Carni Sostenibili. Cette publication est rédigée conformément à l'annexe du règlement n° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires. Sources valeurs nutritionnelles et recommandations alimentaires : ciqual.anses.fr, www.mangerbouger.fr, www.fao.org/nutrition/education-nutritionnelle/food-dietary-guidelines/regions/france/fr/