



Chloé Charles propose ses nouvelles recettes à base de volailles fermières et œufs Label Rouge



Pour la 2^{ème} année consécutive, la cheffe **Chloé Charles** nous fait l'honneur d'être **ambassadrice des volailles fermières et œufs Label Rouge**. Concurrente engagée de la 12e saison de Top Chef, elle y partage son combat contre le gaspillage alimentaire. Aujourd'hui, elle démontre son savoir-faire et sa passion pour la cuisine au sein de son restaurant « Lago ». Un lieu « comme à la maison pour bien boire et bien manger » comme elle aime à le dire. Ses plats reflètent sa personnalité : des recettes créatives, gourmandes et accessibles, préparées avec peu d'ingrédients et valorisant la notion de durabilité. Pensées avec des produits locaux, de saison, et des modes de cuisson peu énergivore, ses recettes raviront les plus gourmands !

LES VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE, UN ÉLEVAGE UNIQUE

Les règles de production des volailles fermières Label Rouge sont autant d'engagements, synonymes de qualité supérieure et de bien-être animal, encadrés dans un cahier des charges très strict et par l'État.

- Conditions **d'élevage en plein air, alimentation végétale, durée longue d'élevage**, choix des races sont inscrits dans le cahier des charges
- Il est, à l'origine, établi à partir d'une **initiative collective**.
- Une fois rédigé, le document doit être **officiellement reconnu**.

- Appliqué sur le terrain, **l'ensemble des activités et les pratiques d'élevage sont contrôlés**. Pourquoi ? Pour mesurer le respect des critères de qualité. Comment ? Par 3 niveaux de contrôle.
- La **qualité supérieure** est garantie dans les assiettes grâce à des **tests sensoriels**.

CETTE ANNEE ENCORE, CHLOE CHARLES INNOVE ET DECLINE LES VOLAILLES FERMIERES ET ŒUFS LABEL ROUGE A TRAVERS 8 RECETTES GOURMANDES ET CREATIVES



POULET FERMIER LABEL ROUGE CUIT À LA VAPEUR aux épices douces, compotée d'oignons, boulghour aux herbes et aux légumes d'été



CUISSES DE POULET FERMIER LABEL ROUGE désossées et grillées avec une salade de courge à la thaï



CORDONS BLEUS DE POULET
FERMIER LABEL ROUGE, salade verte
à la crème aux herbes



PINTADE FERMIÈRE LABEL ROUGE
grillée à la moutarde et au yaourt,
salade de courgettes marinées aux
amandes



POULARDE FERMIÈRE LABEL ROUGE
RÔTIE, bisque de homard, salade de
chou et pommes sautées



SANDWICH À L'OEUF ET
ESTRAGON, chiffonnade de salade

DINDE FERMIÈRE LABEL ROUGE AUX
CHAMPIGNONS ET
PARMESAN, crème réduite aux
pickles de graines de moutarde et
laurier, purée de carottes, brocolis
grillés



OEUFS LABEL ROUGE EN ILE
FLOTTANTE, crème anglaise au
sarrasin, caramel citronné

