

• AVIS DU JURY •

Le poulet est très très bon, le pâté également. Franchement, il n'y a pas grand-chose à dire. Deux beaux produits !

AXEL **GOUJON**

Un poulet qui invite à la dégustation... Une odeur formidable, une texture ferme et juteuse à souhait. En termes d'équilibre et de goûts c'est parfait. Un très joli poulet. Le pâté, quant à lui, est très bon, goûteux, gourmand, pas du tout sec.

JULIEN **TEYSSANDIER**

Une chair qui tient à la cuisse, on sent que c'est un poulet qui a gambadé. Un très bon goût, une belle texture. Un bon produit ! À côté, un pâté incroyable, que ce soit gustativement ou au niveau de la texture.

CORENTIN **MATEILLE**

Un régal ce poulet. Aussi bien la cuisse, que le suprême qui est très tendre et peu sec. Bonne texture et saveur, avec une fermeté moelleuse.

Pour moi, un excellent produit. Le pâté, lui, est une préparation originale, qui est goûteuse, assez légère, toute en saveur. Agréable.

JEAN-LUC **DANJOU**

Un pâté très bon avec une belle onctuosité. Un très beau produit ! Un poulet absolument remarquable, du goût, de la tendresse, de la souplesse. Un poulet vraiment de compétition.

CHARLES **FONTÈS**

J'ai beaucoup aimé ce pâté. Un très bon goût, une odeur subtile. Un coup de cœur. Et alors le poulet n'en parlons même pas... Terrible, je suis un grand fan ! Un poulet qui a été bien nourri.

DOMINIQUE **BOUCHAIT**

On est surpris car on est sur un poulet très tendre et moelleux. C'est un produit top !

HENRI **POCH**

On a un très bon pâté. Au nez, il demande déjà à être goûté. J'aime beaucoup ce petit gras jaune autour qui apporte de la saveur.

VINCENT **LABARSOUQUE**

MAISON OLIVIER DANDIEU

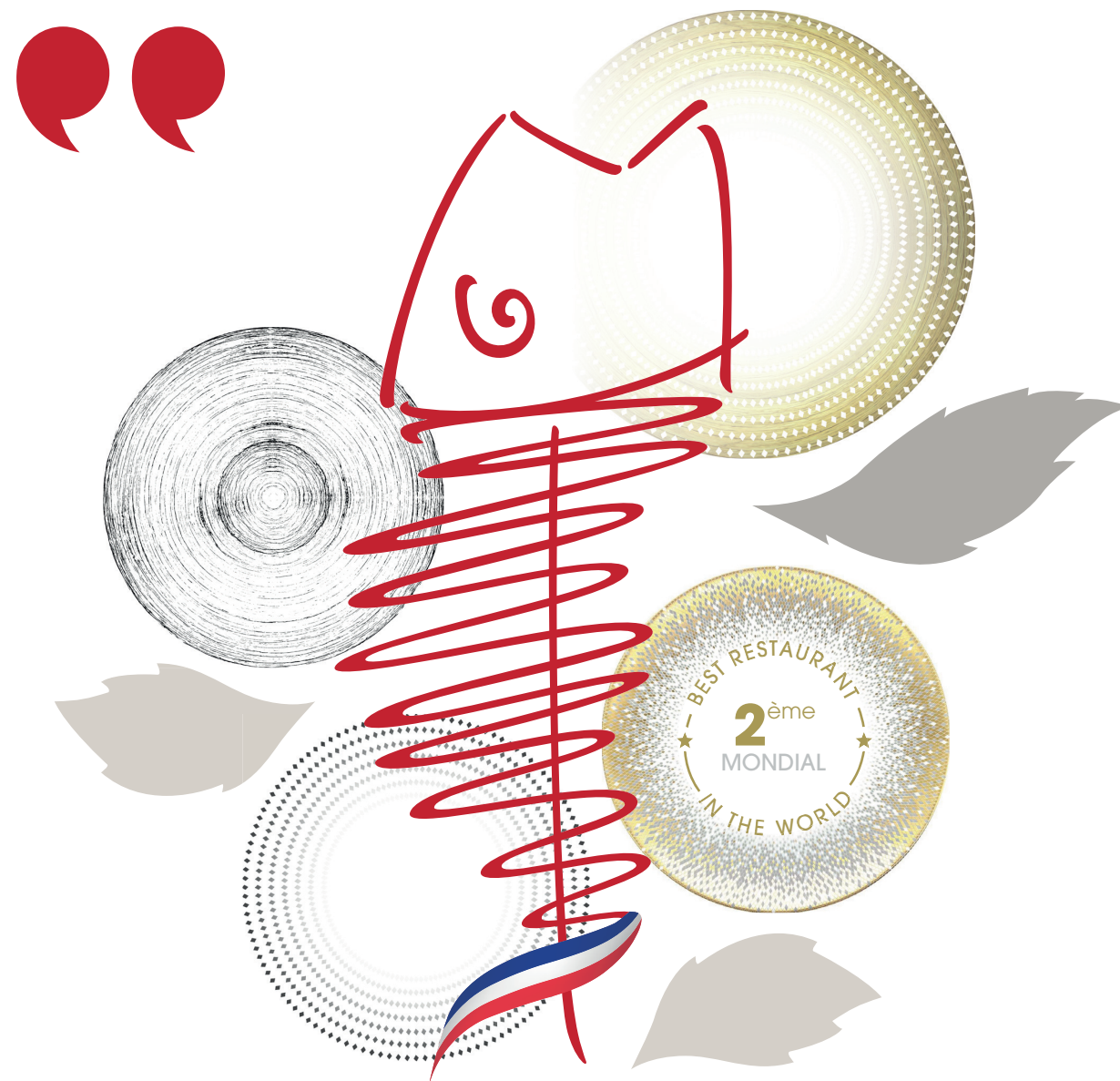
380, CHEMIN DE MELET
40700 HAGETMAU, LANDES

05 58 79 28 00
CONTACT@MAISONDANDIEU.COM
MAISONDANDIEU.FR

WWW.GOURMETS-DE-FRANCE.FR

GOUR
METS
DE FRANCE

GOUR
METS
DE FRANCE



33ÈME SESSION
TESTS-PRODUITS

Maison
DANDIEU

MAISON OLIVIER DANDIEU

Poulet jaune fermier
& pâté chalossais



LA NOTE DU JURY
4.9/5
APPRECIATION GÉNÉRALE

Poulet jaune fermier

• AVIS DU JURY •

Un sans-faute pour ces deux produits d'exception qui se répondent avec évidence, entre tradition et gourmandise. D'un côté, un poulet fermier élevé en plein air, à la chair tendre et savoureuse. De l'autre, une terrine où pintade, poulet et canard gras s'accordent avec justesse. Même exigence, même goût du vrai !

LA NOTE DU JURY
4.8/5
APPRECIATION GÉNÉRALE

Pâté chalossais

C'est un poulet qui est super bon. Il est tendre tout en étant ferme à la fois, avec un très bon goût. Un très bel oiseau ! Pour ce qui est du pâté, rien à redire c'est parfait. Bien assaisonné, très bon, le fait qu'il n'y ait pas de cochon, c'est une très bonne idée. On retrouve les trois parfums, pintade, poulet, et le canard qui apporte du gras. On a un pâté de volaille très bien fait !

GILLES **GOUJON**

Un poulet très bon, je me suis régalé. Un pâté également, on a envie de le tartiner et de le manger.

ENZO **GOUJON**

Un très beau produit. Un poulet avec un bon gras et qui a du goût. On a envie de tout manger ! Un pâté très très bon avec une belle texture.

ALEXIS **DEFEVER**

Un très bon poulet comme à la maison. Une bonne odeur, une peau bien croustillante et colorée, très juteux avec du goût. Vraiment, un coup de cœur. Un pâté très bien équilibré avec beaucoup de goût, un bon gras et des morceaux agréables. Parfait, je me suis régalé !

JÉRÔME **NUTILE**



LA NOTE DU JURY
4.9/5
APPRECIATION GÉNÉRALE
Poulet jaune fermier

LA NOTE DU JURY
4.8/5
APPRECIATION GÉNÉRALE
Pâté chalossais



L'IDÉE RECETTE de Enzo Goujon POULET RÔTI, ASPERGES, MORILLES, POMMES DE TERRE

- 1 poulet fermier
- 800 g de pommes de terre
- 1 botte d'asperges
- 300 g de morilles 2 échalotes
- 10 cl de vin jaune
- 25 cl de crème fraîche

POULET RÔTI

Habiller, ficeler et rôtir le poulet au four pendant 30 min. à 200 °C. Ajouter du thym et de l'ail à l'intérieur, le masser au beurre puis assaisonner.

POMMES DE TERRE COCOTTE

Éplucher les pommes de terre et leur donner une forme de ballon de rugby (6 à 7 cm). Les faire revenir au beurre, ajouter de l'eau, de l'ail et du thym. Laisser évaporer puis poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient confites et légèrement dorées.

ASPERGES

Couper le talon des asperges, cuire dans une eau bouillante salée pendant 3 min., puis plonger dans de l'eau glacée.

SAUCE AUX MORILLES

Ciseler les échalotes, les faire suer au beurre, ajouter les morilles, laisser évaporer leur eau. Assaisonner, déglacer au vin jaune, réduire, ajouter la crème et laisser mijoter.

DRESSAGE

Lever le poulet, trancher les blancs et couper les cuisses. Ajouter les pommes de terre et les asperges, puis napper de sauce aux morilles.



Côtes du Jura Domaine Jean Macle 2018

L'ACCORD VIN

Maison
DANDIEU



MAISON OLIVIER DANDIEU

380, CHEMIN DE MELET
40700 HAGETMAU, LANDES

05 58 79 28 00
CONTACT@MAISONDANDIEU.COM
MAISONDANDIEU.FR