

## On vous dit tout... sur le secteur de la dinde !

Pour la deuxième année consécutive, le chef Mallory Gabsi est ambassadeur de la campagne "C'est de la dinde!" cofinancée par l'Union européenne, et pilotée par le CIDEF (Comité Interprofessionnel de la Dinde Française). Après vous avoir fait découvrir, l'an dernier, comment cuisiner la dinde sous toutes ses formes, Mallory est parti à la rencontre d'un éleveur pour en apprendre davantage sur le secteur de la dinde.

**C'EST DE LA  
DINDE!**

DE NOS REGIONS, DE QUALITE,  
GARANTIE PAR LES NORMES  
EUROPÉENNES



### RENCONTRE

À l'arrivée des beaux jours, Mallory s'est rendu en Pays de la Loire pour rencontrer un éleveur de dindes et visiter son élevage. Notre chef ambassadeur n'est pas le seul à avoir des questions sur l'élevage des volailles en Europe ! Il a donc appris que, quelque soit le type d'élevage, les volailles bénéficient d'un environnement optimal en termes de lumière et température avec un accès constant à l'eau fraîche et à des aliments qui leur permettent une croissance harmonieuse. Tout cela a inspiré Mallory, qui a profité de ce cadre champêtre pour concocter des recettes à base de dinde, dans un esprit "street food", facile à manger à la main.

### SUR LE WEB ET LES RÉSEAUX SOCIAUX

Pour en savoir plus sur la volaille européenne, rendez-vous sur le site et les réseaux sociaux de la campagne. Vous y trouverez également les recettes et astuces de notre chef ambassadeur Mallory Gabsi :



eu-poultry.eu



&



jaimeladinde



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE



## Malou à la ferme Mallory Gabsi

*"C'est une réelle opportunité pour moi de pouvoir rencontrer les producteurs, leur poser des questions en direct et comprendre le fonctionnement de leur aviculture. L'éleveur que j'ai rencontré est un passionné et il exerce son métier avec beaucoup de rigueur ! Il m'a transmis de nombreuses connaissances sur le secteur. Par exemple, vous saviez vous qu'en Europe, toutes les volailles étaient élevées au sol ? Elles grandissent dans des bâtiments aux conditions d'hygiène contrôlées, où elles disposent de l'espace nécessaire pour circuler librement !"*

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





## GALETTES DE POMMES DE TERRE À L'EFFILOCHÉ DE DINDE

### INGREDIENTS



2 personnes

- 2 pommes de terre à chair ferme
- ½ blanc de dinde
- 1 oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. de féculé de pomme de terre
- 10 cl de jus de truffe
- 20 g de beurre
- 30g de mascarpone
- 1,5 c à s. de vinaigre de vin rouge
- Huile d'olive
- Un filet d'huile de truffe
- Sel et poivre noir
- 1 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 2 c. à s. de crème de tartufata
- Ciboulette
- Persil plat
- Poivre noir
- Piment d'Espelette

### CONTACT PRESSE :

Sopexa France : Pauline BOUDARD  
Ligne directe : +33 (0)1 55 37 50 34  
Mobile : +33 (0)6 12 86 39 33  
Mail : pauline.boudard@sopexa.com

### PREPARATION



35 min + 15 minutes

**1/ Préparation de la dinde** Enlever les nerfs de la dinde avant de la faire cuire à la vapeur pendant 30 minutes. Après la cuisson, effiloche la dinde à la main et assaisonner.

**2/ Préparation des oignons** Eplucher l'oignon et le tailler en lamelles (avec une mandoline par exemple). Dégermer l'ail, enlever le cœur et le hacher. Dans une poêle, faire revenir les oignons avec du beurre pour les faire caraméliser, puis ajouter l'ail haché. Une fois la préparation colorée, la déglacer avec 3 c. à soupe de jus de truffe. Ajouter un filet d'huile de truffe. Pour aromatiser un peu, déglacer avec 1,5 c. à soupe de vinaigre de vin rouge et laisser revenir à feu doux.

**3/ Préparation de la sauce** Dans un bol, mettre une c. à soupe de crème fraîche épaisse, ajouter la ciboulette et le persil plat préalablement hachés finement. Ajouter 2 c. à soupe de tartufata. Assaisonner avec du poivre noir et du piment d'Espelette. Réserver dans une poche à douille.

**4/ Préparation des pommes-de-terre** Eplucher les 2 pommes de terre à chair ferme. Utiliser une dérouleuse à légume ou une mandoline pour en faire des spaghetti. Ajouter les pommes de terre dans le récipient de la dinde.

**5/ Préparation des galettes** Pour que les ingrédients se tiennent bien et accentuer le côté croustillant à la cuisson : ajouter 1 c. à soupe de féculé de pomme de terre dans le bol avec l'effiloché de dinde et les spaghetti de pommes de terre. Ajouter un petit peu d'ail râpé et mélanger le tout à la main.

**4/ Dressage** Etaler une petite quantité de la préparation dans une petite poêle (si vous n'avez qu'une grande poêle : former des galettes uniformes à l'aide d'un emporte-pièce) et bien presser pour que l'ensemble prenne la forme ronde de la poêle. Retourner la galette à l'aide d'une autre poêle. Une fois que les galettes sont cuites, les poser sur une grille trouée et les mettre au four 5 minutes à 200 degrés. Sortir les galettes du four, couper le chapeau et ouvrir les galettes, comme des pitas, pour les garnir avec, en alternance, la sauce à la crème de truffe et le mélange avec les oignons. Déguster chaud !



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



Plaisir d'Europe