



## QUELQUES CONSEILS DE PRÉPARATION ET DE CUISSON

Deux types de cuisson permettent de conserver le goût léger de noisette de la chair délicate de la Coucou : la cuisson au four et celle en cocotte.

### Cuire la Coucou au four

Préchauffer le four à 180°C. Saler et poivrer la Coucou. Enduire de beurre et d'un peu d'huile. Disposer dans le plat à rôtir sur une cuisse. La faire colorer 10 minutes. Retourner sur l'autre cuisse et cuire 10 minutes. Mettre le poulet sur le dos. Baisser le four à 160°C maximum. Cuire 1h à 1h10 en arrosant toutes les 10 minutes.

Si le poulet prend trop rapidement de la couleur, baisser à 140°/150°C, ou recouvrir d'un papier aluminium.

**NB :** Le temps de cuisson moyen (à 160°C) est de 1h00 pour une volaille de 1,200kg (ajoutez 10mn par 100g en plus).



### ... ou en cocotte

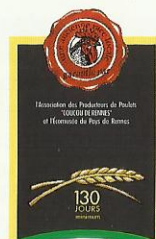
Assaisonner le poulet Coucou de Rennes. Dans une cocotte, mettre du beurre à fondre avec un peu d'huile. Y déposer la volaille sur le côté et faire colorer doucement 10 minutes. Retourner sur l'autre côté et procéder de même. Mettre sur le dos et couvrir. Cuire 1h15 à 1h30 au total. À mi-cuisson, ajouter un oignon coupé en gros morceaux.



## LA GARANTIE "COUCOU DE RENNES"

D'autres races de volaille présentent un plumage barré comme la Coucou de Rennes.

Pour être certain de l'origine de vos volailles, demandez la race "la Coucou de Rennes", garantie issue des souches originelles retrouvées en 1988.



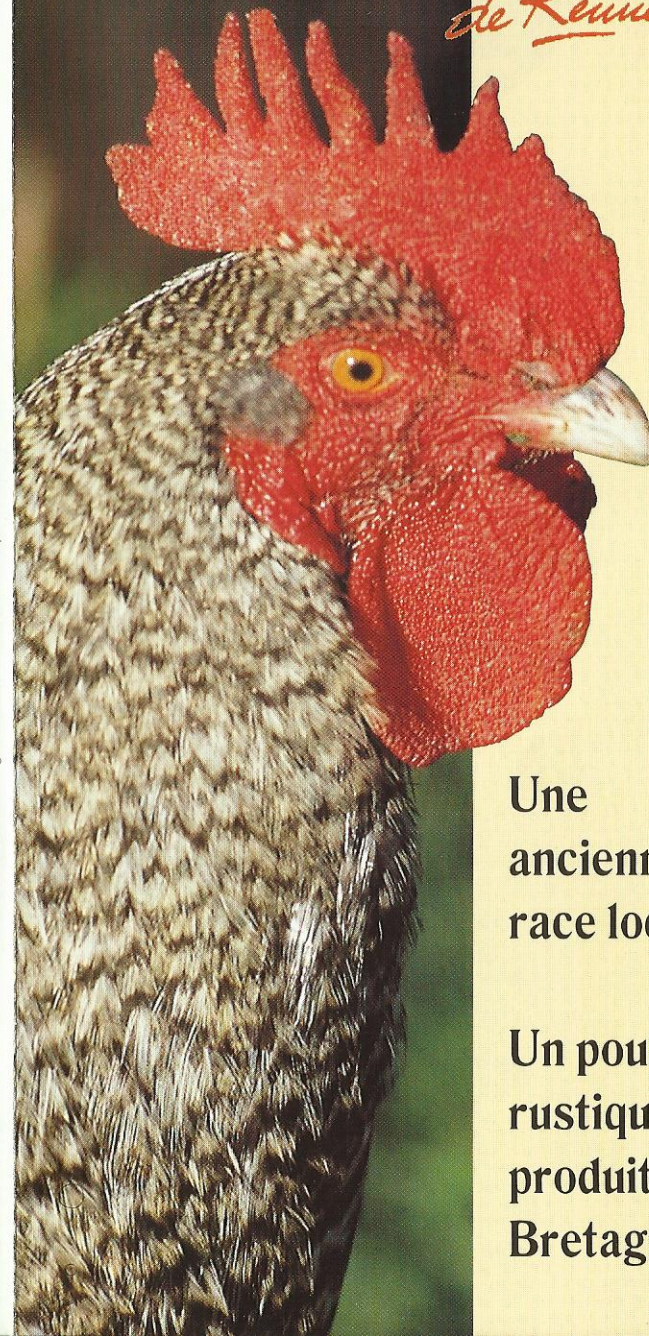
## UN BAGUAGE D'IDENTIFICATION ET UNE ÉTIQUETTE

Afin de garantir l'origine, les producteurs de l'association apposent une bague à l'aile de chaque volaille.

## ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE POULETS "COUCOU DE RENNES"

### SIÈGE SOCIAL

Écomusée du pays de Rennes  
Ferme de la Bintinais  
Route de Châtillon - 35200 Rennes



Une  
ancienne  
race locale

Un poulet  
rustique  
produit en  
Bretagne