

ASPOULBA - Association pour la sauvegarde de la poule Barbezieux

Adresse 46, route de Baignes - 16480 Berneuil

Sites <https://aspoulba.fr/> <https://barbezieuxclub.jimdo.com/>

Courriel aspoulba@orange.fr

Date de création 26/09/1997 **Nombre de Membres** **F** **H** **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître					
Président	Jean-Marie ARSICAUD	☎	06 29 84 10 47	@	jm.arsicaud@gmail.com
Secrétaire		☎		@	
Trésorier		☎		@	

Historique

Le Poulet de race Barbezieux a connu un bel essor au 19ème siècle puis il décline après la deuxième guerre mondiale et disparaît presque pendant 50 ans. Une poignée de passionnés décide de le faire revivre en créant en 1997 l'ASPOULBA, l'association pour la sauvegarde de la poule de Barbezieux.

Produits et Traditions

Suprême de poulet de Barbezieux aux morilles



- Ingédients :**
 2 Suprêmes de poulet
 150g de Morilles
 20cl de crème fraîche
 50g de beurre
 30cl de fond de veau
 Sel fin
 Poivre moulu

Faites fondre le beurre dans une poêle et placez les manchons et les blancs côté peau.
 Laissez cuire jusqu'à obtenir une peau légèrement dorée.
 Réservez ensuite les blancs, les manchons nécessitent plus de cuisson.
 Ajoutez les morilles coupées en deux.
 Remettez les blancs côté chair, puis ajoutez le fond de veau dans la poêle.
 Couvrez et n'oubliez pas d'arroser les suprêmes avec le jus.
 Vérifiez la cuisson des blancs et réservez-les dans un plat au chaud.
 Ajoutez la crème fraîche dans la poêle et remuez avec un fouet.
 Salez le plat mais n'ajoutez le poivre qu'en fin de cuisson.
 Préparez les blancs en finissant la cuisson des manchons.
 Vous pouvez servir !

Vos Chapitres		Lieu	
		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
		Lieu	

Fonction Nom et Prénom **Président Jean-Marie ARSICAUD** **Date** 24/02/2021

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations