



# Cocou de Malines

## Exquis et élevé chez nous

Le cocou de Malines n'est pas un poulet comme les autres.  
à table s'est rendu à la ferme de la famille Tonglet, à Namèche. Là-bas,  
nous avons découvert ce qui rend le cocou de Malines si spécial.



Les granules contiennent tous les minéraux et nutriments nécessaires.

La famille Tonglet élève des coucous de Malines depuis 2021. Ils le font en collaboration avec l'entreprise Belki, l'abattoir de volailles d'Alost, qui promeut le coucou de Malines depuis 1992. Belki soutient notamment les producteurs dans l'élevage des volailles.

### Un peu d'histoire

Dans la première moitié du 19ème siècle, il existait en Belgique plusieurs types de poulets parfaitement adaptés aux conditions locales. Dans la région de Malines, par exemple, on trouvait des poulets dont la coloration s'apparentait à celle d'un coucou. Ces 'coucous flamands' étaient des volailles aux pattes blanches sans plumes.

À partir de 1850, par l'intermédiaire du zoo d'Anvers, la Belgique introduit des races asiatiques. Il s'agit de poulets géants, dotés de pattes de marche porteuses de plumage. On les élève dans des fermes expérimentales du Petit-Brabant, où les races asiatiques sont croisées à grande échelle avec la volaille de campagne indigène couleur coucou, comme le coucou flamand. Les éleveurs observent que les poulets de cette nouvelle race deviennent presque aussi énormes que les poulets asiatiques, mais qu'ils ont une chair de qualité irréprochable, aussi bonne que celle des poulets indigènes. C'est ainsi que naît un poulet à chair de qualité supérieure : le coucou de Malines.



Antoine et sa famille élèvent des coucous de Malines depuis 2021.



Ils doivent le plumage sur leurs pattes à leurs ancêtres asiatiques.

*Servez cette délicatesse idéalement avec un délicieux jus de viande.*

Dans les années 70, le coucou de Malines manque de disparaître. Heureusement, un 'Club spécial pour le coucou de Malines' est créé et, en 1992, en collaboration avec la société Belki, le club établit une généalogie des coucous de Malines encore présents. Ce pedigree doit assurer l'avenir de la race. La collaboration entre le Club Spécial et la société Belki existe encore aujourd'hui. Les volailles sont maintenant élevées à plus grande échelle et on les trouve aussi dans les magasins Spar.



## Patrimoine culinaire

Le coucou de Malines fait partie du patrimoine culinaire belge et son empreinte écologique est réduite. Sa chair est tendre et juteuse, aux fibres fines. Pour les gourmets : le haut de la cuisse est le morceau le plus juteux.



Depuis l'étable, ils peuvent gratter le sol à l'extérieur pendant la journée.



### Gratter le sol

Le coucou de Malines présente quelques caractéristiques typiques : un plumage duveteux noir avec des reflets blanc-gris, et du plumage sur les pattes et les doigts. Les coqs et les poules sont gardés séparément dans le poulailler. De l'étable, ils peuvent toujours gratter le sol à l'extérieur pendant la journée.

La famille Tonglet nourrit ses volailles de différents mélanges de céréales pressés en granules. Sinon, les poulets ne picoreraient que les graines qu'ils préfèrent. Cette méthode permet de s'assurer que les volailles consomment bien tous les minéraux et nutriments nécessaires. Les coucous de Malines vivent au moins 81 jours avant d'être abattus ; c'est deux fois plus longtemps qu'un poulet ordinaire.

## Coucou de Malines et crème de céleri-rave, champignons et croquettes

4 personnes • 40 min  
+ four : 1 h 25 min

**1 coucou de Malines**  
**1 c à s d'épices pour poulet**  
**2 gousses d'ail**  
**½ bouquet d'estragon**  
**½ bouquet de persil frisé**  
**½ céleri-rave**  
**200 g de mascarpone Boni**  
**500 g de champignons châtaigne Spar**  
**½ botte de ciboulette**  
**1 sachet de cresson**  
**100 g de salade de blé Spar**  
**1 kg de croquettes de pomme de terre fraîches Spar**  
**beurre Spar**  
**huile d'olive Boni**

1. Épluchez l'ail et écrasez-le au presse-ail. Effeuillez et ciselez l'estragon et le persil frisé. Mélangez 50 g de beurre mou avec l'ail et les fines herbes. Assaisonnez de sel. Tartinez-en l'intérieur du coucou de Malines et placez celui-ci dans un plat allant au four.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Mélangez 50 ml d'huile d'olive avec les épices pour poulet et badigeonnez-en l'extérieur de la volaille. Assaisonnez de poivre noir.
4. Enfournez pendant 1 h 25 min.
5. Épluchez le céleri-rave et coupez-le en dés. Faites-les cuire 10 min à la vapeur. Mixez-les ensuite avec le mascarpone pour obtenir une crème lisse. Assaisonnez de poivre noir et de sel.
6. Coupez les champignons en 4. Ciselez la ciboulette.
7. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle. Faites-y dorer les champignons. Incorporez la ciboulette. Assaisonnez de poivre noir et de sel.
8. Faites cuire les croquettes.
9. Mélangez le cresson avec la salade de blé. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et assaisonnez de poivre noir et de sel.
10. Coupez le coucou de Malines en morceaux et dressez-les dans les assiettes. Ajoutez la crème de mascarpone et les champignons châtaigne. Servez avec les croquettes et la salade.



La peau croustillante  
est extrêmement  
savoureuse.