

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

*Le Lapin*  
**LOEUL & PIRIOT**  
— DEPUIS 1906 —



L'ENTREPRISE FAMILIALE LOEUL & PIRIOT MET À L'HONNEUR SA GAMME DE VIANDE DE LAPIN TOUT AU LONG DE L'ANNÉE EN REVISITANT 5 MODES DE CUISSON : POÊLES, PAPILLOTE, GRIL, COCOTTES ET FOUR.

Cette saga culinaire illustrée en 5 volets (5 modes de cuisson) a pour objectif de mettre à l'honneur la viande de lapin à travers ses multiples saveurs et ses atouts nutritionnels. Découvrez ainsi des idées recettes faciles

à réaliser ainsi que des trucs et astuces confiés par le Conseiller Culinaire Tugdual Debethune qui accompagneront chaque mode de cuisson tout au long de l'année.

Découvrez prochainement d'autres recettes de cette saga culinaire :

*La cuisson en papillote.*

# Filets de Lapin

et

## PENNE AUX ASPERGES



POUR 4 PERSONNES



CUISSON : 15 MN | PRÉPARATION : 20 MN

### INGRÉDIENTS

- ✓ 4 filets de lapin LOEUL & PIRIOT
- ✓ Huile d'olive vierge 1ère pression
- ✓ 2 gousses d'ail fendues en 2
- ✓ 10 asperges vertes
- ✓ 400 gr de Penne
- ✓ 150 gr de parmesan râpé
- ✓ 1 botte de ciboulette
- ✓ 1 botte de basilic
- ✓ 3 branches d'estragon
- ✓ 1 cuillère à soupe de pignons de pin
- ✓ Fleur de sel et poivre du moulin



Cuisson  
poêle

### PRÉPARATION

Éplucher les asperges vertes, les laver les couper en biseaux puis les blanchir 5 minutes dans de l'eau à ébullition salée, puis rafraîchir.

Torréfier les pignons de pin dans le four à température afin d'obtenir une belle coloration brune. Faire cuire les Penne 8 minutes dans une eau salée à ébullition (al dente).

Ciseler le basilic, la ciboulette, l'estragon finement.

Lier les Penne avec le parmesan et un peu d'huile d'olive, ajouter les herbes ciselées.

Dans une poêle chaude saisir les filets de lapin à l'huile d'olive avec les gousses d'ail fendues en 2 et écrasées pendant 10 minutes.

Ajouter les asperges. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Couper en biseaux les filets de lapin et dresser sur les Penne avec les asperges dans de grandes assiettes creuses.

### Trucs et Astuces :

Le filet de lapin est la partie la plus charnue et la plus noble du râble. Ce morceau est issu d'un râble désossé sans les flancs. Pratique, rapide et facile à préparer, le filet se cuit en quelques minutes à la poêle ou au barbecue. Les enfants l'adorent. Un filet pèse environ 65 g. Comptez donc 2 filets par personne

# Émincés de Lapin

en

## SALADE, À LA FOURME D'AMBERT ET À LA POMME



POUR 4 PERSONNES



CUISSON : 5 MN | PRÉPARATION : 20 MN

### INGRÉDIENTS

- ✓ 320 gr d'émincés de lapin LOEUL & PIRIOT
- ✓ 200 gr de Fourme d'Ambert
- ✓ 1 salade Rougette de Montpellier
- ✓ 1 poignée de mâche
- ✓ 1 betterave cuite
- ✓ 1 betterave crue Chioggia
- ✓ 4 grosses échalotes épluchées
- ✓ 20 cl de jus de pomme fermier
- ✓ 5 cl de vinaigre de cidre
- ✓ 3 cuillères à soupe huile de noix
- ✓ Fleur de sel / Poivre du moulin variété Timut



Cuison  
poêle

### PRÉPARATION

Faire réduire à feu doux le jus de pomme avec le vinaigre de cidre dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux. Éplucher la Rougette de Montpellier et la mâche, laver les salades, les égoutter. Couper la betterave cuite en quartiers.

Éplucher la betterave Chioggia et la couper en fine rondelles à l'aide d'une mandoline, l'assaisonner dans un saladier avec un peu de fleur de sel et du poivre du moulin, mélanger.

Émincer et passer dans la farine les échalotes, les faire frire et réserver.

Dans une poêle chaude, colorer avec un peu d'huile de noix les émincés de lapin pendant 5 minutes, assaisonner et réserver. Dans de grandes assiettes disposer les salades.

Ajouter les betteraves en jouant sur les tons de couleur.

Parsemer les émincés de lapin, les échalotes frites, les morceaux de Fourme d'Ambert coupés en petits dés. Finir avec le condiment à la pomme et un tour de poivre.

### Trucs et Astuces :

Les Émincés de lapin sont très prisés et sélectionnés pour leur tendreté, sans os et sans gras. Ils permettent de réaliser une grande variété de recettes au quotidien pour régaler tous vos convives. Prêts à poêler en 5 minutes, ils se prêtent également à des recettes plus élaborées, accompagnés d'une sauce crémeuse ou d'une marinade. Les émincés de lapin peuvent être recouverts de farine de riz avant la cuisson pour plus de croustillant.

# Trucs & astuces

de

## CHEFS

*L'astuce de notre conseiller culinaire,*  
**TUGDUAL DEBETHUNE**

La poêle doit être bien chaude pour démarrer la cuisson des filets mais ensuite il faut baisser votre température pour une bonne maîtrise de votre cuisson et arroser souvent les filets même hors du feu.

Vous pouvez poser un petit couvercle ou une assiette au contact des filets pendant la cuisson pour qu'ils ne se rétractent.



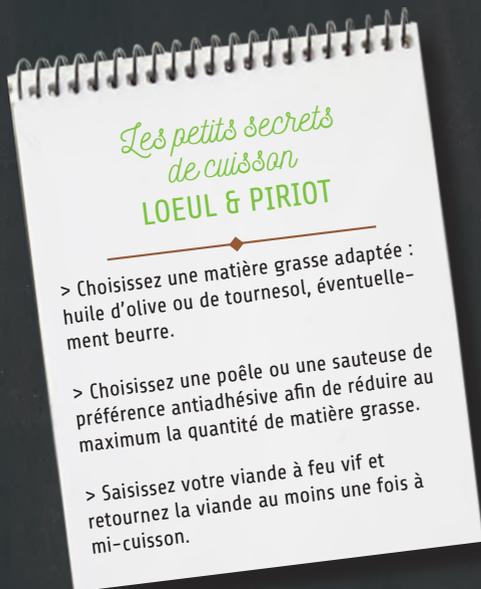
La poêle permet de préserver toute la succulence du lapin en un rien de temps. Vous devez réaliser un repas à l'improviste ?

Le lapin à la poêle est la solution gourmande rapide et facile !

C'est une cuisson qui convient à tous les morceaux de viande à la texture tendre : filets, émincés, escalopes...

Elle permet de faire sauter à feu vif vos morceaux de lapin dans une très faible quantité de matière grasse.

Ainsi, vous ferez plaisir avec une cuisine saine et légère en seulement quelques minutes...



> Choisissez une matière grasse adaptée : huile d'olive ou de tournesol, éventuellement beurre.

> Choisissez une poêle ou une sauteuse de préférence antiadhésive afin de réduire au maximum la quantité de matière grasse.

> Saisissez votre viande à feu vif et retournez la viande au moins une fois à mi-cuisson.



*Zoom sur notre conseiller culinaire :*  
**TUGDUAL DEBETHUNE**

Cet ancien Chef de Cuisine étoilé, très attaché aux valeurs de partage et de transmission, à la particularité de maîtriser parfaitement les gestes techniques et la connaissance des produits qu'il travaille.

Son objectif en collaborant avec LOEUL & PIRIOT : réapprendre aux consommateurs à cuisiner le lapin et à se faire plaisir grâce à des recettes accessibles et rapides tout en respectant les temps de cuisson.

CONTACTS PRESSE

Agence GULFSTREAM Communication

Mathilde de Lestanville • mdelestonville@gs-com.fr • 01 84 78 00 19 • 06 87 10 31 52