

**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 :  
À POÊLER, EN PAPILOTE, À GRILLER, EN COCOTTE, AU 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 cocotte.*

# Grillades de Lapin

et

SON CONDIMENT D'AVOCAT



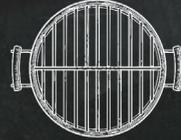
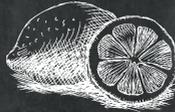
POUR 6 PERSONNES



CUISSON : 30 MN | PRÉPARATION : 20 MN

## INGRÉDIENTS

- ✓ Lapin entier découpé LOEUL & PIRIOT
- ✓ 2 bananes
- ✓ 2 avocats
- ✓ 1 botte de coriandre
- ✓ 2 citrons
- ✓ Tabasco
- ✓ 1 kg de grosses pommes de terre
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Fleur de sel
- ✓ Curry



*Cuisson  
au barbecue  
et au grill*

## PRÉPARATION

Éplucher les bananes, les avocats, presser les citrons, mixer le tout avec la coriandre, et une pointe de Tabasco, filmer puis réserver au frigo.

Mettre sur le grill bien chaud les morceaux de lapin légèrement huilés, les marquer.

Baisser la température de votre grill ou remonter votre grille et finir la cuisson de votre lapin 15 minutes pour les morceaux avants, 20 minutes pour les râbles découpés et 30 minutes pour les cuisses.

Assaisonner à votre convenance en fin de cuisson.

Préchauffer le four à 180°C. Laver les pommes de terre puis les découper en gros bâtonnets.

Disposer les sur une plaque allant au four, arroser les d'huile d'olive et enfourner 30 minutes en les retournant afin d'obtenir une belle coloration.

Assaisonner les frites de fleur de sel et de curry.

## Trucs et Astuces :

Si vous ne maîtrisez pas la cuisson de vos morceaux de lapin sur votre grill vous pouvez la terminer au four à 210°C/Th 7.

# Lapin grillé

aux

## 2 MOUTARDES ET AU SATAY



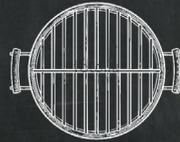
POUR 6 PERSONNES



CUISSON : 30 MN | PRÉPARATION : 15 MN

### INGRÉDIENTS

- ✓ Lapin entier découpé LOEUL & PIRIOT
- ✓ 3 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
- ✓ 2 cuil. à soupe de moutarde de Dijon
- ✓ 1 cuil. à soupe de satay (épice Asie du Sud Est)
- ✓ 20 cl de crème fraîche
- ✓ 8 gousses d'ail
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Fleur de sel
- ✓ Poivre du moulin



*Cuisson  
au barbecue  
et au grill*

### PRÉPARATION

Mettre sur le grill bien chaud les morceaux de lapin légèrement huilés, les marquer. Baisser la température de votre grill ou remonter votre grille et finir la cuisson de votre lapin 15 minutes pour les morceaux avants, 20 minutes pour les râbles découpés et 30 minutes pour les cuisses. Assaisonner en fin de cuisson à votre convenance. Fouetter la crème fraîche, incorporer délicatement les deux moutardes et le satay. Disposer la crème à la moutarde dans une saucière. Servir avec une ratatouille, un gratin d'aubergine à la tomate, ou avec des poivrons mondés assaisonnés avec une persillade.

### *Trucs et Astuces :*

La cuisson «à griller» peut aussi s'effectuer sur un grill posé sur un brûleur ou une plaque à induction.

# Trucs & astuces

de

## CHEFS

*L'astuce de notre conseiller culinaire,*

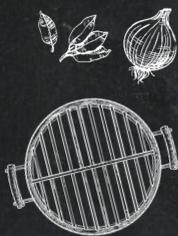
TUGDUAL DEBETHUNE

Enduisez les morceaux de lapin d'huile d'olive, de beurre fondu ou encore d'une marinade.

Disposez les morceaux de lapin en diagonale par rapport à votre grill. Pour un joli effet quadrillé, faites pivoter les morceaux de lapin d'1/4 de tour pendant la cuisson.

Utilisez une pince en inox pour manipuler le lapin.

Ne jamais le piquer.



*La cuisson au Grill,  
originale et raffinée !*

La cuisson au grill préserve mieux les saveurs.

Cuisses de lapin, épaules et râbles se prêtent parfaitement à une cuisson au grill et au barbecue. La viande se révèle

particulièrement tendre et apporte une saveur inédite.

Elle permet d'obtenir des morceaux de lapins bien croustillants parfaitement dorés.

Pour ceux qui font attention à leurs lignes, ce mode de cuisson ne nécessite pratiquement pas de corps gras ajouté.

L'idéal pour un barbecue entre amis qui donne un avant-goût de vacances !

*Les petits secrets  
de cuisson*  
**LOEUL & PIRIOT**

> Pour une cuisse de lapin, démarrez sur une grille bien chaude et une fois le quadrillage effectué, finissez la cuisson à feu modéré.

> Assaisonnez uniquement à la fin de la cuisson.

> Préférez pour la cuisson au grill les morceaux avec os pour une meilleure tenue de la viande.



*Zoom sur notre conseiller culinaire :*  
TUGDUAL DEBETHUNE

Cet ancien Chef de Cuisine étoilé, très attaché aux valeurs de partage et de transmission, a 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

Françoise Landais • [flandais@gulfstream-communication.fr](mailto:flandais@gulfstream-communication.fr) • 06 86 06 15 62

