

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 PAPILOTTE, 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 à griller.

Lapin

AUX COURGETTES, POIVRON ET CURCUMA



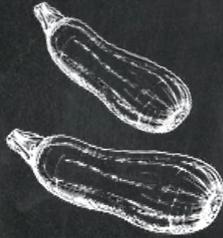
POUR 6 PERSONNES



CUISSON : 45 MN | PRÉPARATION : 15 MN

INGRÉDIENTS

- ✓ Lapin entier découpé LOEUL & PIRIOT
- ✓ 2 petites courgettes jaunes
- ✓ 2 petites courgettes vertes
- ✓ 1 poivron rouge
- ✓ 1 pointe de curcuma



Cuisson
papillote

PRÉPARATION

Préchauffer votre four à 180°C/Th. 6.

Laver et couper en biseau vos légumes en morceaux assez gros.

Disposer dans la papillote de cuisson les morceaux de lapin LOEUL & PIRIOT avec les légumes.

Saupoudrer de curcuma, saler et poivrer.

Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau, puis fermer la papillote.

Cuire au four pendant 45 minutes.

Découvrez la gamme des papillotes prêtes à cuire de LOEUL & PIRIOT et ses assaisonnements parfaitement adaptés pour sublimer le lapin, notamment à la moutarde.

Trucs et Astuces :

Vous pouvez arroser d'un filet d'huile d'olive vos râbles de lapin pour leur amener un parfum supplémentaire et ajouter des quartiers de tomates.

Ficeler les râbles pour éviter que les côtés ne se déforment pendant la cuisson.

Cuisses de Lapin



aux
PETITS POIS, POIS MANGE-TOUT
ET OLIVES.



POUR 4 PERSONNES



CUISSON : 45 MN | PRÉPARATION : 15 MN

INGRÉDIENTS

- ✓ 4 cuisses de lapin LOEUL & PIRIOT
- ✓ Piment d'Espelette
- ✓ 200 g de petits pois écossés lavés
- ✓ 200 g de pois mange-tout épluchés lavés
- ✓ 6 olives vertes dénoyautées
- ✓ 6 olives noires dénoyautées



Cuisson
papillote

PRÉPARATION

Préchauffer votre four à 180 °C/Th. 6.

Frotter les cuisses de lapin avec du piment d'Espelette.

Disposer dans la papillote de cuisson, les cuisses de lapin LOEUL & PIRIOT, les légumes et les olives hachées. Assaisonner à votre convenance.

Verser 1 à 2 cuillères à soupe d'eau, puis fermer la papillote.

Cuire au four dans un plat pendant 45 minutes.

Découvrez la gamme des papillotes prêtes à cuire de LOEUL & PIRIOT et ses assaisonnements parfaitement adaptés pour sublimer le lapin, notamment à la provençale.

Trucs et Astuces :

Vous pouvez réaliser aussi vos papillotes de lapin avec un film de cuisson thermorésistant.

Trucs & astuces

de

CHEFS

L'astuce de notre conseiller culinaire,

TUGDUAL DEBETHUNE

- > Coupez finement ou disposez vos morceaux de lapin dans la papillote pour que la cuisson soit la plus courte possible.
- > Prenez en compte la quantité de jus que le lapin va rendre lors de la cuisson et contentez-vous d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron, de crème fraîche, d'huile d'olive ou de vin blanc.
- > Enfourez votre plat en papillote dans un four préchauffé à 180°C pour un temps de cuisson de 45 minutes. Lors de l'ouverture de la papillote, étonnez vos invités grâce au délicieux fumet plein d'arômes.

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

- > Si vous réalisez vous-même vos papillotes, utilisez des feuilles de papier film plastique thermorésistant pour donner de la transparence afin de suivre la cuisson dans le four.
- > Veillez à ce que la papillote soit bien fermée hermétiquement pour avoir l'effet de gonflement.



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 • 06 86 06 15 62

Mathilde de Lestanville • mdelestanville@gs-com.fr • 06 87 10 31 52



En papillote Tendre & sans matières grasses



La cuisson en papillote du lapin : savoureuse et diététique !

La cuisson en papillote est une cuisson en atmosphère humide dans un emballage hermétique étanche. L'action de la vapeur au sein de la papillote favorise le transfert aromatique à travers le lapin des ingrédients de la recette. C'est diététique et facile à mettre en œuvre.

Les qualités organoleptiques et nutritionnelles du lapin sont magnifiées, les saveurs accentuées ! Et à l'ouverture de la papillote, un délicieux fumet plein d'arômes se dégage qui met l'eau à la bouche de tous les convives !

