

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

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



**EN COCOTTE**

*n°4*

**LE LAPIN LOEUL & PIRIOT SE GLISSE DANS NOS COCOTTES POUR RÉGALER TOUS LES GOURMANDS, FRIANDS D'APPRÉCIER CETTE VIANDE SI FACILE À CONCOCTER ET ASSURÉMENT DÉLICIEUSE !**

L'entreprise familiale met à l'honneur sa gamme de viande de lapin tout au long de l'année 2017 à travers 5 modes de cuisson : **cocotte, four, papillote, gril et four.**

Car la cuisson c'est tout un art ! Respecter les temps de cuisson, cuire à point (surtout pas trop) afin de conserver tout le moelleux et la tendreté de la viande de lapin quel que soit le

mode de cuisson, c'est bien là ce qui fera la différence pour tous vos plats. Des idées recettes, des trucs et astuces de préparation et de cuisson, des bons plats mijotés d'hiver en passant par les recettes estivales colorées, **le lapin LOEUL & PIRIOT** se met aux couleurs des 4 saisons en proposant une jolie sélection de recettes adaptées aux différentes périodes de l'année.

Découvrez prochainement d'autres recettes de cette saga culinaire :

*La cuisson au four.*

# Cuisses de Lapin

au

## CARAMEL D'ÉPICES

 POUR 4 PERSONNES

 CUISSON : 30 MN | PRÉPARATION : 10 MN

### INGRÉDIENTS

- ✓ 4 cuisses de lapin LOEUL & PIRIOT
- ✓ Huile d'olive
- ✓ 8 gousses d'ail
- ✓ 2 anis étoilés
- ✓ 1/2 gousse de vanille
- ✓ 4 capsules de cardamome
- ✓ 5 cuil. à soupe de miel toutes fleurs
- ✓ 5 cuil. à soupe de sauce soja

### PRÉPARATION

Dans une cocotte, mettre à chauffer l'huile d'olive, déposer les cuisses de lapin et les colorer pendant 10 min.  
Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.  
Ajouter le miel, les épices, la sauce soja puis les gousses d'ail en chemise.

Cuire 20 min. à feu doux avec un couvercle, en arrosant régulièrement pour bien enrober les cuisses de Lapin.  
Accompagner cette recette avec une purée de panais à la crème fraîche.



*Cuisson  
cocotte*



### *Trucs et Astuces :*

Ajouter un peu d'eau régulièrement pour maîtriser la caramélisation du miel et du soja.

# Lapin

au

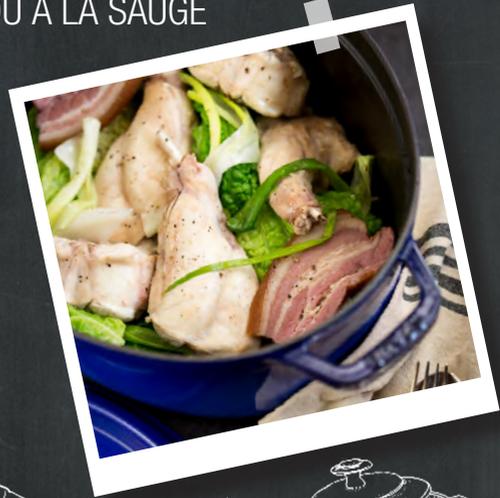
## LARD FUMÉ, RADIS NOIR ET CHOU À LA SAUGE



POUR 6 PERSONNES



CUISSON : 40 MN | PRÉPARATION : 20 MN



### INGRÉDIENTS

- ✓ 1 lapin entier découpé LOEUL & PIRIOT
- ✓ 1 morceau de lard fumé épais
- ✓ 1 petit chou vert frisé
- ✓ 1 radis noir
- ✓ 2 branches de sauge
- ✓ Gros sel
- ✓ Poivre du moulin



### PRÉPARATION

Éplucher le radis noir, enlever les premières feuilles du chou vert, le couper en 6 puis laver radis et chou.  
Couper le radis en tronçon.  
Dans la cocotte déposer les légumes, les morceaux de lapin, le lard fumé et la sauge.  
Assaisonner légèrement avec le gros sel.



Ajouter 30 cl d'eau, couvrir et cuire à feu doux pendant 40 minutes.  
Poivrer en fin de cuisson

### Trucs et Astuces :

Le chou peut être blanchi 2 à 3 minutes dans une eau bouillante légèrement salée.

# Trucs & astuces

de

## CHEFS

*L'astuce de notre conseiller culinaire,*

**TUGDUAL DEBETHUNE**

*pour bien utiliser la cocotte avec une recette à base lapin ?*

Dans une cocotte, faites rissoler les cuisses de lapin avec un peu de matière grasse. Démarrez la cuisson à feu moyen. Mouillez avec de l'eau ou du bouillon ou un peu de vin blanc et ajoutez les condiments et légumes de votre choix. Faites cuire 25 minutes environ. Arrosez et retournez les morceaux de lapin en cours de cuisson, si nécessaire.



*Mais c'est quoi exactement une cocotte ?*

C'est une marmite en fonte dotée d'un couvercle qui se révèle compatible avec toutes les sources de chaleurs « gaz, induction, halogène ».

C'est aussi la garantie d'une cuisson saine et naturelle.

Et contrairement aux idées reçues, la cuisson en cocotte rime avec une cuisson plutôt rapide, 30 minutes environ !



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

Cet ancien Chef de Cuisine, 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 tout en respectant les temps de cuisson.

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

- > Farinez les morceaux de lapin avant la cuisson afin d'obtenir une sauce onctueuse en fin de cuisson
- > Pour garder tout son moelleux à la viande, faites rissoler votre lapin avec un peu de matière grasse ; le plus simple est d'utiliser une noisette de beurre et de l'huile d'olive ou de tournesol. Démarrez la cuisson à feu moyen pour en maîtriser la montée en température.
- > Mouillez et arrosez régulièrement avec de l'eau, du bouillon et un peu de vin blanc



CONTACTS PRESSE / Agence GULFSTREAM Communication

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

Mathilde de Lestanville · [mdelestanville@gs-com.fr](mailto:mdelestanville@gs-com.fr) · 01 84 78 00 19 · 06 87 10 31 52