

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Lapin
LOEUL & PIRIOT
— DEPUIS 1906 —



AU FOUR

n°5

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 a pour objectif de mettre à l'honneur la viande de lapin à travers ses modes de cuisson possibles 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.

Gigollette de Lapin

au
COLOMBO



POUR 4 PERSONNES



CUISSON : 30 MN | PRÉPARATION : 10 MN

INGRÉDIENTS

- ✓ 4 Gigollettes de lapin LOEUL & PIRIOT
- ✓ 3 oignons
- ✓ 3 cuil. à soupe de pâte de colombo
- ✓ 1/2 botte de coriandre
- ✓ 60 cl de lait de coco
- ✓ Sel fin
- ✓ Poivre du moulin



Cuisson
au four

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C/Th. 6

Hâcher les oignons et la coriandre.

Placer les gigollettes de lapin Loeul & Pirirot dans un plat allant au four.

Dans un saladier, mélanger le lait de coco avec les oignons, la coriandre et la pâte de colombo, puis assaisonner.

Verser cette préparation sur le lapin enfourner pendant 30 minutes.

Servir directement dans le plat avec des épinards frais étuvés ou des petites courgettes sautées.

Trucs et Astuces :

Les gigollettes de Lapin peuvent être légèrement revenues à l'huile d'olive avant de les placer dans le plat de cuisson. Ainsi il est possible de se servir des sucs de cuisson pour réaliser le fond de sauce.

Râble de Lapin

au
SIROP D'ÉRABLE



POUR 4 PERSONNES



CUISSON : 30 MN | PRÉPARATION : 15 MN

INGRÉDIENTS

- ✓ 4 demi râbles de lapin LOEUL & PIRIOT
- ✓ 1 botte d'oignons verts
- ✓ 1 petit morceau de gingembre
- ✓ 8 cuil. à soupe de sirop d'érable
- ✓ 5 cuil. à soupe de sauce soja
- ✓ 2 cuil. à soupe de cacahuètes grillées



Cuisson au four

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 210°C/Th. 7

Éplucher, laver, émincer les oignons ainsi que les tiges vertes. Hacher le gingembre.

Placer les demi râbles Loeul & Pirirot dans un plat; les oignons verts, puis saupoudrer de gingembre, napper de sirop d'érable et de sauce soja.

Laisser cuire 30 minutes en arrosant.

Parsemer de cacahuètes grillées avant de servir.

Accompagner de nouilles chinoises ou d'une tombée de chou vert croquant.

Trucs et Astuces :

Vous pouvez remplacer le sirop d'érable par le mélange suivant : cassonade, sauce soja, vinaigre de riz, zeste de citron vert.

Trucs & astuces

de

CHEFS

L'astuce de notre conseiller culinaire,
TUGDUAL DEBETHUNE

Bien choisir un plat de taille appropriée pour cuire votre lapin. Évitez de piquer la viande du lapin avec une fourchette ou un couteau, au risque de percer et de dessécher la chair. Afin de maintenir la température uniforme pendant la cuisson du lapin et d'obtenir un mélange de saveurs d'exception et de favoriser leur concentration, vous pouvez mettre une cocotte au four.



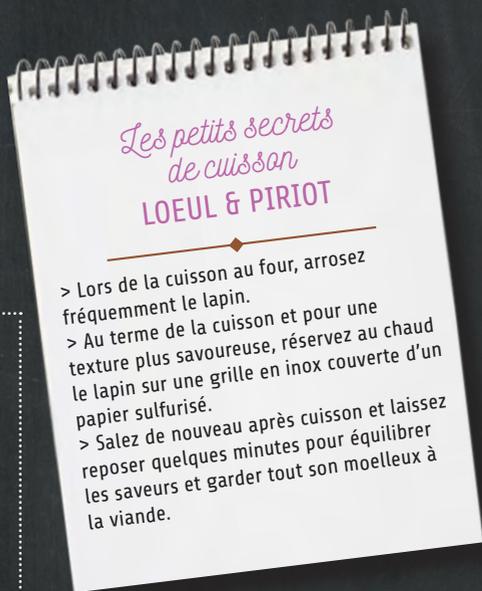
*La cuisson au Four,
pratique et savoureux !*



Rien de plus facile que de réussir de délicieuses recettes au four, la cuisson sans souci par excellence ! Vous éviterez l'ajout de matières grasses tout en réalisant des plats goûteux.

Cuits au four, les morceaux de lapin peuvent être tantôt rôtis, fondants ou encore gratinés, il suffit pour cela de jouer avec le thermostat, la durée de cuisson et le choix des recettes.

À vous de jouer !



*Les petits secrets
de cuisson
LOEUL & PIRIOT*

- > Lors de la cuisson au four, arrosez fréquemment le lapin.
- > Au terme de la cuisson et pour une texture plus savoureuse, réservez au chaud le lapin sur une grille en inox couverte d'un papier sulfurisé.
- > Salez de nouveau après cuisson et laissez reposer quelques minutes pour équilibrer les saveurs et garder tout son moelleux à 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

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