



# Le Lapin

# LOEUL & PIRIOT

DEPUIS 1906

## DE NOUVELLES RECETTES QUI COLORENT VOS ASSIETTES !

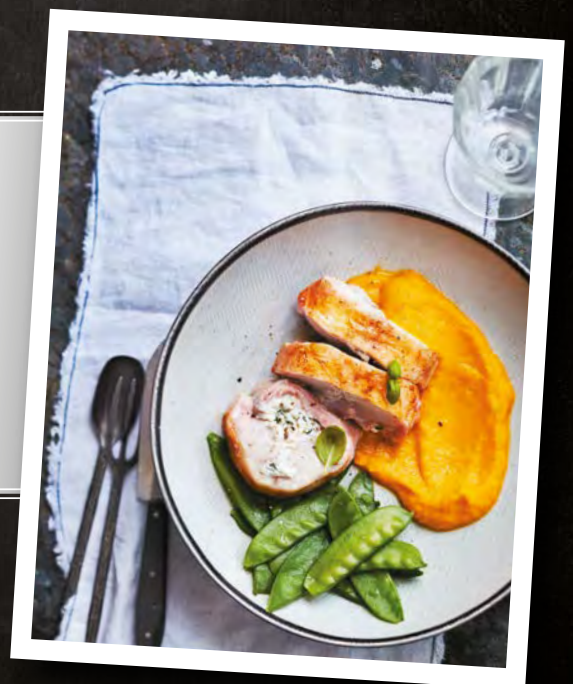
*Et si on mettait les habitudes alimentaires de côté pour redécouvrir la viande de lapin ?*

Laissez-vous tenter par de délicieuses recettes printanières imaginées et créées par 6 restaurateurs parisiens de cuisine bistronomique pour LOEUL & PIRIOT, la marque attachée au savoir-faire culinaire et à la cuisine française moderne et raffinée.

Ballotine de lapin aux asperges vertes ; Noisettes de lapin farcies à la ricotta et basilic.... 6 idées de plats authentiques et accessibles, faciles à reproduire à la maison.

### *Le saviez-vous ?*

Les bienfaits de la viande de lapin sont nombreux :  
Une viande saine, riche en protéines  
et délicieusement savoureuse à la fois tendre  
et goûteuse, la viande de lapin allie plaisir  
et alimentation équilibrée et variée.



LOEUL & PIRIOT

# BALLOTINE DE LAPIN AUX ASPERGES VERTES, CRÈME LÉGÈRE À LA FOURME D'AMBERT

par Emmerich de Backer,  
Restaurant Ambassade d'Auvergne



## SYNTHÈSE :

Type : Plat principal

Difficulté : Simple

## TEMPS :

Préparation :

30 à 45 min

Cuisson : 40 min

## INGRÉDIENTS (POUR 4 PERS.) :

*Pour la préparation et cuisson :*

• 2 râbles de lapin désossés LOEUL & PIRIOT

*Pour les accompagnements :*

• 20 asperges vertes de calibre moyen

• 20 cl de crème fleurette

• 80 g de fourme d'Ambert

• Persil, sel et poivre

## PRÉPARATION :

Cette recette demande une certaine coordination de vos préparations, afin d'avoir tous vos ingrédients prêts au moment du dressage.

### Pour les asperges :

- Nettoyez sommairement les asperges, en grattant les petits tubercules.
- Plongez 15 minutes (selon calibre) dans une casserole d'eau portée à ébullition et refroidissez très vite pour arrêter la cuisson dans de l'eau et des glaçons.

### Pour le râble :

- Roulez les râbles en ballotine et les ficellez.
- Colorez légèrement les râbles dans un sautoir, avec un peu de beurre noisette, puis continuez la cuisson à feu doux et à couvert 20 minutes pour conserver une chair tendre et moelleuse. Réservez à couvert hors du feu.

### Pour la sauce :

- Faites chauffer doucement la crème fraîche et incorporez progressivement la fourme d'Ambert, réduisez jusqu'à obtention d'une sauce nappante.
- Au moment de servir, plongez les asperges un instant dans l'eau bouillante pour les remonter en température.
- Taillez les ballotines en médaillon.
- Dressez sur assiette les asperges en éventail, disposez les médaillons sur les asperges, nappez avec la sauce.
- Parsemez d'un peu de persil ciselé pour le décor.

## REMARQUES :

### Les astuces du Chef :

Vous pouvez utiliser les rognons qui sont généralement encore présents sur le râble pour « farcir » vos ballotines, et apporter un peu de goût et de couleur aux médaillons.

Remuez la crème au moment d'incorporer la fourme pour éviter un dépôt au fond de la casserole qui pourrait brûler et donner un goût âcre.

Laissez le couvercle sur votre sautoir pendant que vous préparez la sauce et que vous réchauffez les asperges pour que la viande ne sèche pas et reste tendre.

### Les conseils Vins :

Un Saint-Pourçain blanc ou un chardonnay d'Auvergne pour apporter un peu de gras et de fraîcheur.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LOEUL & PIRIOT

# RÂBLE DE LAPIN À L'ESTRAGON, PETITS POIS FAÇON PARISIENNE

par Alexandre Belthoise,  
Restaurant Bouillon Racine

## SYNTHÈSE :

Type : Plat principal

Difficulté : Moyenne

## TEMPS :

Préparation : 60 min

Cuisson : 45 min

## INGRÉDIENTS (POUR 4 PERS.) :

*Pour préparation lapin  
et cuisson :*

- 2 râbles de lapin désossés  
LOEUL & PIRIOT
- 125 g d'émincé de lapin  
LOEUL & PIRIOT
- 200 g de chapelure  
Panko ou classique
- 2 œufs
- 200 g de farine
- 10 cl huile pour friture
- 1/2 botte d'estragon
- 75 g de crème double

*Pour la sauce :*

*et l'accompagnement :*

- 1.5 kg de petits pois
- 15 cl de bouillon de volaille
- 1/2 botte d'estragon
- 50 g de beurre

*Pour le dressage :*

- 2 tranches fines de poitrine fumée
- 4 feuilles de sucrose

## PRÉPARATION :

- Mixer l'émincé de lapin au robot avec un blanc d'œuf, la crème, une 1/2 botte d'estragon effeuillée, du sel et du poivre afin d'obtenir une farce bien fine. Découper les râbles désossés en deux. Disposer chaque morceau de râble sur une bande de film alimentaire, assaisonnez avec du sel et du poivre, répartir la farce fine sur les râbles et rouler chaque râble farci dans le film alimentaire afin d'obtenir 4 petits « boudins ». Pocher ces « boudins » 35 minutes dans une eau frémissante puis les faire refroidir au réfrigérateur.
- Écosser les petits pois et les cuire à l'anglaise (en gardant 4 gousses entières pour la décoration). Égoutter et refroidir dans de l'eau glacée.
- Faire sécher les bandes de lard au four sur plaque à 150°C / Th 5 afin qu'elles soient bien croustillantes.
- Retirer les râbles du film et les paner à l'anglaise en les roulant successivement dans la farine, un œuf battu puis la chapelure.
- Porter le bouillon de volaille à ébullition avec le reste de l'estragon, monter au beurre (environ 30 g de beurre) puis mixer.
- Frire de tous côtés les râbles panés dans une poêle avec de l'huile, réchauffer les petits pois avec une noix de beurre et éventuellement un filet de bouillon de volaille.
- Dresser en taillant les râbles en biseaux et en décorant avec les gousses de petits pois, les feuilles de sucrose et quelques morceaux de lard séché.

## Les conseils Vins :

Nous vous proposons  
d'accompagner ce plat avec :  
Saint-Joseph Pierre Sèches,  
Yves Cuillerons 2015 (Syrah)  
Saint-Aubin 1<sup>er</sup> cru Les Charmois,  
Paul Pillot 2015 (chardonnay)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



**LOEUL & PIRIOT**

# NOISETTES DE LAPIN FARCIES À LA RICOTTA ET BASILIC, COULIS DE CAROTTES BIO, POIS GOURMANDS

*Par Philippe Léglise, Restaurant Chez Françoise*



## SYNTHÈSE :

Type : Plat principal

Difficulté : Moyenne

## TEMPS :

Préparation : 45 min

Cuisson : 30 min

## INGRÉDIENTS (POUR 4 PERS.) :

*Pour préparation lapin et cuisson :*

- 2 râbles de lapin désossés LOEUL & PIRIOT
- 1 botte de basilic frais
- Ricotta
- 100 g d'émincé de lapin LOEUL & PIRIOT
- 100 g de crépine de porc
- 1 œuf

*Pour les accompagnements :*

- 500 g de carottes BIO
- 2 échalotes
- 50 g de beurre
- 200 g de pois gourmands
- Sel
- Poivre

## PRÉPARATION :

- Hacher l'émincé de lapin, y incorporer l'œuf battu.
- Hacher le basilic et l'incorporer à la précédente préparation.
- Rajouter la ricotta, saler, poivrer, afin d'obtenir une farce.
- Déposer les râbles à plat, étaler la farce dessus.
- Rouler chaque râble en prenant soin de bien les serrer.
- Les envelopper dans la crépine de porc puis dans du film alimentaire.
- Les précuire 20 minutes au bain marie.

## Coulis de carottes :

- Peler et couper les carottes en petits dés, émincer les échalotes. Faire fondre le tout dans une casserole avec le beurre, mouiller avec de l'eau à hauteur.
- Assaisonner, laisser bien cuire les carottes. Mixer afin d'obtenir un coulis bien lisse.
- Cuire les pois gourmands croquants dans l'eau bouillante salée.
- Dorer les râbles dans du beurre.
- Découper les râbles en médaillon, les disposer sur le coulis de carottes.
- Ajouter les pois gourmands.

## Les conseils Vins :



Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec : Pinot noir 2015, cuvée Eclipse, Bott Frères. Robe rosée, notes florales, légèrement épicé, à servir à 15 degrés.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LOEUL & PIRIOT

# CUISSE DE LAPIN BRAISÉE AU CITRON VERT, BOULGOUR FONDANT AUX ÉPICES

par Jean-Claude Bertrand,  
Restaurant Le Laumière

## SYNTHÈSE :

Type : Plat principal

Difficulté : Moyenne

## TEMPS :

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min boulgour  
35 min lapin

## PRÉPARATION :

### Pour le lapin :

- Fariner les cuisses de lapin, les saisir avec un filet d'huile d'olive, incorporer un oignon finement ciselé, faire suer l'ensemble légèrement coloré.
- Zester les citrons verts, et presser leur jus.
- Tailler les zestes obtenus en julienne.
- Déglacer avec le vin blanc, réduire à sec, mouiller avec le jus des citrons verts et réduire de moitié.
- Décanter le lapin, crémier légèrement la sauce, lier si nécessaire avec l'excédent de farine préalablement torréfiée.
- Faire un sirop avec le sucre et 10 cl d'eau, y incorporer la julienne de citron vert préalablement blanchie, et les confire tout doucement.
- Passer la sauce au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.

## INGRÉDIENTS (POUR 4 PERS.) :

### Pour préparation lapin et cuisson :

- 4 cuisses LOEUL & PIRIOT
- 5 cl d'huile d'olive
- 3 citrons verts
- 1 oignon
- 30 g de farine
- 20 cl de vin blanc
- 30 g de sucre
- 20 cl de crème épaisse

### Pour les accompagnements :

- 1 oignon
- 200 g de boulgour
- 10 cl huile olive
- 5 g de cumin
- 5 g de cardamome
- 5 g de quatre épices
- 2 cuillères à café  
de concentré de tomates
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre

### Pour le Boulgour :

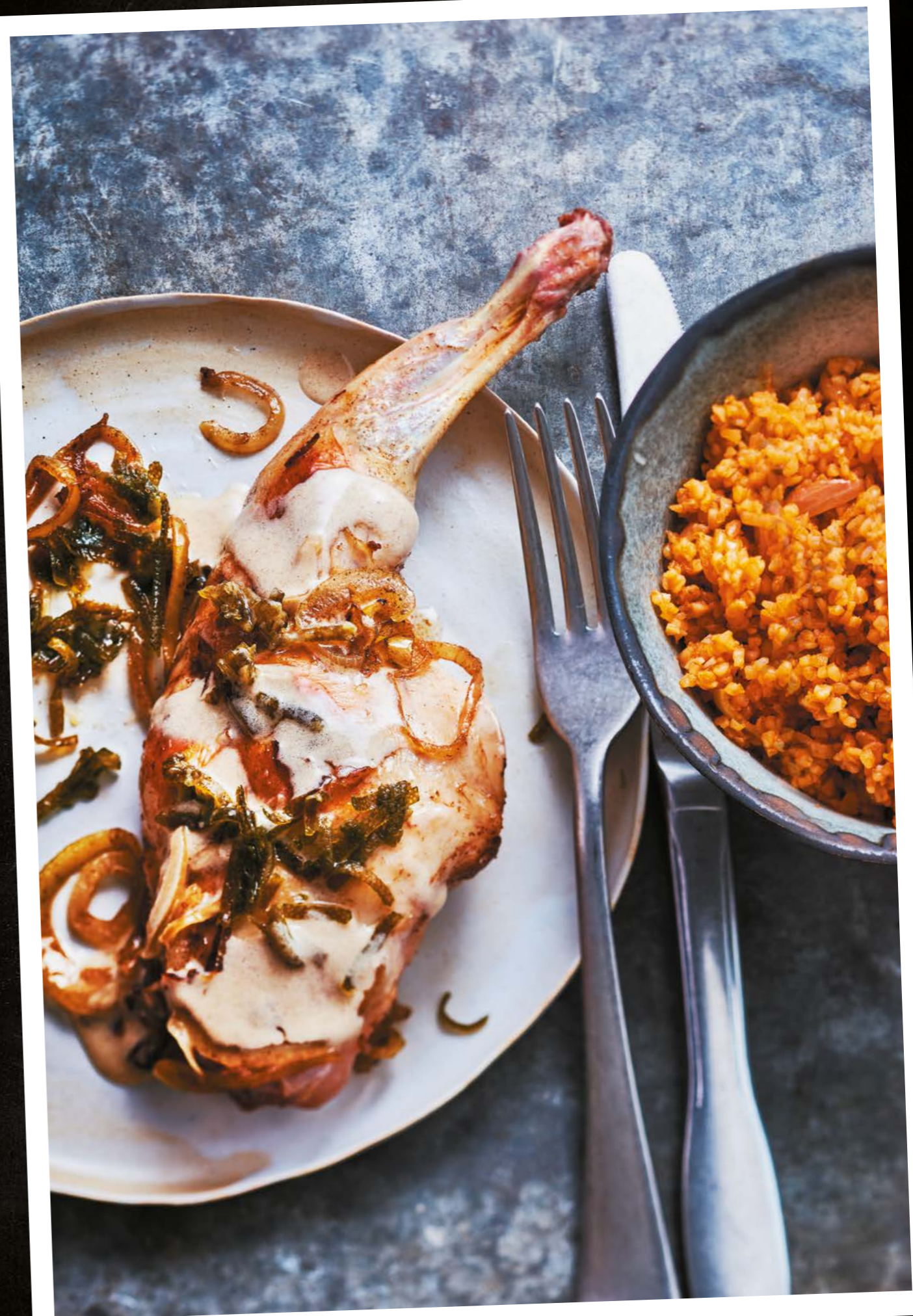
- Faire suer à l'huile d'olive l'oignon ciselé et l'ail haché, ajouter le boulgour.
- Bien remuer, incorporer le concentré de tomates et les épices.
- Mouiller avec 40 cl d'eau, saler et cuire à feu doux pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.
- Égrainer le boulgour en fin de cuisson avec un filet d'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement.
- Dresser le lapin nappé de sauce, ajouter les zestes de citrons verts confits et une timballine de boulgour, servir bien chaud.

### Les conseils Vins :

Nous vous proposons  
d'accompagner ce plat avec :  
Château Saint-Martin Cru Classé



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LOEUL & PIRIOT

# RÂBLE DE LAPIN AU PESTO GENOVESE, POLENTA CROUSTILLANTE AUX TOMATES CONFITES

par Pascal Vignes, Restaurant Pasca



## SYNTHÈSE :

Type : Plat principal

Difficulté : Facile

## TEMPS :

Préparation : 2h

Cuisson : 20 min

## PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 220 °C / Th 7.

### Réaliser la polenta :

- Porter le lait à ébullition avec une pincée de sel et un tour de moulin à poivre, ajouter alors la polenta et fouetter jusqu'à ce qu'elle épaississe. Ajouter ensuite une noisette de beurre, les tomates confites émincées et rectifier l'assaisonnement, puis débarrasser dans un plat à gratin. Réserver 2 h au frais.

### Préparer le pesto Genovese :

- Mixer le parmesan, le basilic, les pignons de pin, l'ail et 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, jusqu'à obtention d'une pâte assez compacte.

### Préparer le lapin :

- Ouvrir les râbles, puis tartiner l'intérieur de pesto. Ajouter quelques olives au centre, puis refermer les râbles. Ficeler ensuite le tout, puis colorer dans une cocotte en fonte 5 à 6 minutes : ajouter la 1/2 gousse d'ail, le beurre et arroser durant toute la cuisson. Rôtir 1 à 2 minutes sur chaque face. Ôter les râbles et les enfourner 10 à 12 minutes à 220 °C / Th 7. Déglacer ensuite la cocotte avec 1/2 verre d'eau.

### Dressage :

- Une fois la polenta refroidie, découper de petits rectangles de la taille d'un doigt, puis les colorer sur toutes les faces dans une poêle avec de l'huile d'olive et du beurre. Couper les râbles en deux et en biais, puis les servir avec la polenta croustillante.

## INGRÉDIENTS (POUR 4 PERS.) :

### Pour préparation lapin et cuisson :

- 2 râbles de lapin désossés
- LOEUL & PIRIOT
- 35 g d'olives vertes
- 35 g de beurre doux
- 1/2 gousse d'ail

### Pour le pesto :

- ail
- 35 g de parmesan
- Parmigiano Reggiano
- 1/2 botte de basilic
- 35 g de pignons de pin
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive

### Pour les accompagnements :

- 50 cl de lait demi écrémé
- 100 g de polenta pré-cuite
- 35 g de beurre doux
- 50 g de tomates confites
- Sel et Poivre



### Les conseils Vins :

Nous vous proposons  
d'accompagner ce plat avec :  
Givry blanc

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# LOEUL & PIRIOT

## RÂBLE DE LAPIN

### AUX ASPERGES VERTES

par Stéphane Savorgnan,  
Restaurant Millésimes 62

#### SYNTHÈSE :

Type : Plat principal

Difficulté : Facile

#### TEMPS :

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

#### INGRÉDIENTS (POUR 4 PERS.) :

*Pour préparation lapin  
et cuisson :*

- 2 râbles désossés de lapin LOEUL & PIRIOT
- 15 cl d'huile de tournesol
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 20 cl de vin blanc
- 100 g de beurre doux

*Pour les  
accompagnements :*

- 10 cl d'huile de noisette
- 0,5 kg d'asperges vertes
- Sel
- Poivre

#### PRÉPARATION :

*Pour le lapin :*

- Rouler les râbles désossés, replier comme un rôti, assaisonner.
- Mettre l'huile de tournesol dans une sauteuse à feu moyen, poser les râbles de lapin, le thym, le laurier, bien colorer, retourner la viande et arroser régulièrement 20 à 25 minutes.
- Déglacer avec le vin blanc et de l'eau.
- La viande doit rester souple.
- Monter le jus de cuisson au beurre, rectifier l'assaisonnement.

*Pour les asperges :*

- Tailler les asperges dans le sens de la longueur en lamelles de 2 à 3 mm d'épaisseur.
- Dans une sauteuse mettre de l'huile et une noisette de beurre, ajouter les asperges cuire à feu moyen durant 3 à 4 minutes, ajouter un filet d'huile de noisette en fin cuisson.
- Servir bien chaud avec le lapin.

#### Les conseils Vins :

Nous vous proposons  
d'accompagner ce plat avec :  
Bourgogne blanc : Petit Chablis,  
La Chablisienne 2015



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



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

*LOEUL & PIRIOT, entreprise familiale française,*  
leader européen du marché de la viande de lapin poursuit sa mission  
de développement et dynamisation de la consommation.

*La tendance bistronomique, plus que jamais au goût du jour,*  
continue d'inspirer la marque pour une valorisation des recettes de lapin,  
respectueuses de notre tradition culinaire.



CONTACTS PRESSE

Agence GULFSTREAM Communication

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