

Le Lapin
LOEUL & PIRIOT
— DEPUIS 1906 —

**UNE VIANDE DE LAPIN
FESTIVE POUR LES REPAS
DE FIN D'ANNÉE !**

La société LOEUL & PIRIOT, leader sur le marché de la viande de lapin, bouscule les habitudes culinaires en proposant une sélection de recettes festives. Facile à travailler et à cuisiner, la viande de lapin LOEUL & PIRIOT c'est l'assurance d'une viande saine, au goût subtil et délicieusement raffinée. Un plat unique pour les grandes tablées de fin d'année.

Le Lapin
LOEUL & PIRIOT
— DEPUIS 1906 —

LOEUL & PIRIOT, entreprise familiale française, basée à Thouars dans les Deux-Sèvres, s'inscrit dans une histoire familiale depuis 1906. Qualité, savoir-faire et tradition sont les maîtres-mots de cette société qui compte aujourd'hui 4 sites de production et 580 salariés.

LOEUL & PIRIOT, soucieux des attentes des consommateurs, a développé une offre 100% française ainsi que des gammes faciles à cuisiner, pouvant se consommer tout au long de l'année.

Ces recettes festives en sont la parfaite illustration...

***Diversifions les habitudes alimentaires en privilégiant
une viande de lapin saine,
accessible et assurément délicieuse.***

MINI-BROCHETTES
DE LAPIN À L'ANANAS



MINI-BROCHETTES DE LAPIN À L'ANANAS

Ingrédients :

- 1 barquette d'émincés de lapin LOEUL & PIRIOT
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de miel
- 10 cl de jus d'ananas
- Le jus d'un 1/2 citron
- Graines de sésame blanc ou noir
- 1 petit ananas

Préparation :

- Dans une casserole, faites fondre à feu moyen le sucre et le miel en remuant.
- Lorsque le sucre est dissout, versez les jus d'ananas et de citron.
- Portez à ébullition, puis baissez à feu doux et laissez mijoter 15 à 20 min environ.
- Laissez refroidir ce caramel à température ambiante.
- Dans une poêle, faites dorer les émincés de lapin LOEUL & PIRIOT avec 1 noisette de beurre et 1 cuil. à soupe d'huile d'olive pendant 8 min. Assaisonnez à votre convenance.
- Placez les morceaux de lapin sur des petits piques pour les rouler dans le caramel d'ananas et ensuite dans les graines de sésame.
- Finissez de former les brochettes en rajoutant un petit cube d'ananas.
- Réservez au frais avant de servir.

Pour environ 6 brochettes de 3 morceaux
 Temps de cuisson de la viande de lapin : 8 mn
 Facilité / Niveau : 1



RÂBLES DE LAPIN À L'ORANGE



RÂBLES DE LAPIN À L'ORANGE

Ingrédients :

- 4 demi-râbles de lapin LOEUL & PIRIOT
- 5 oranges
- 1 oignon
- 1 cuil. à café de cannelle
- 5 cl de triple sec
- 2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche

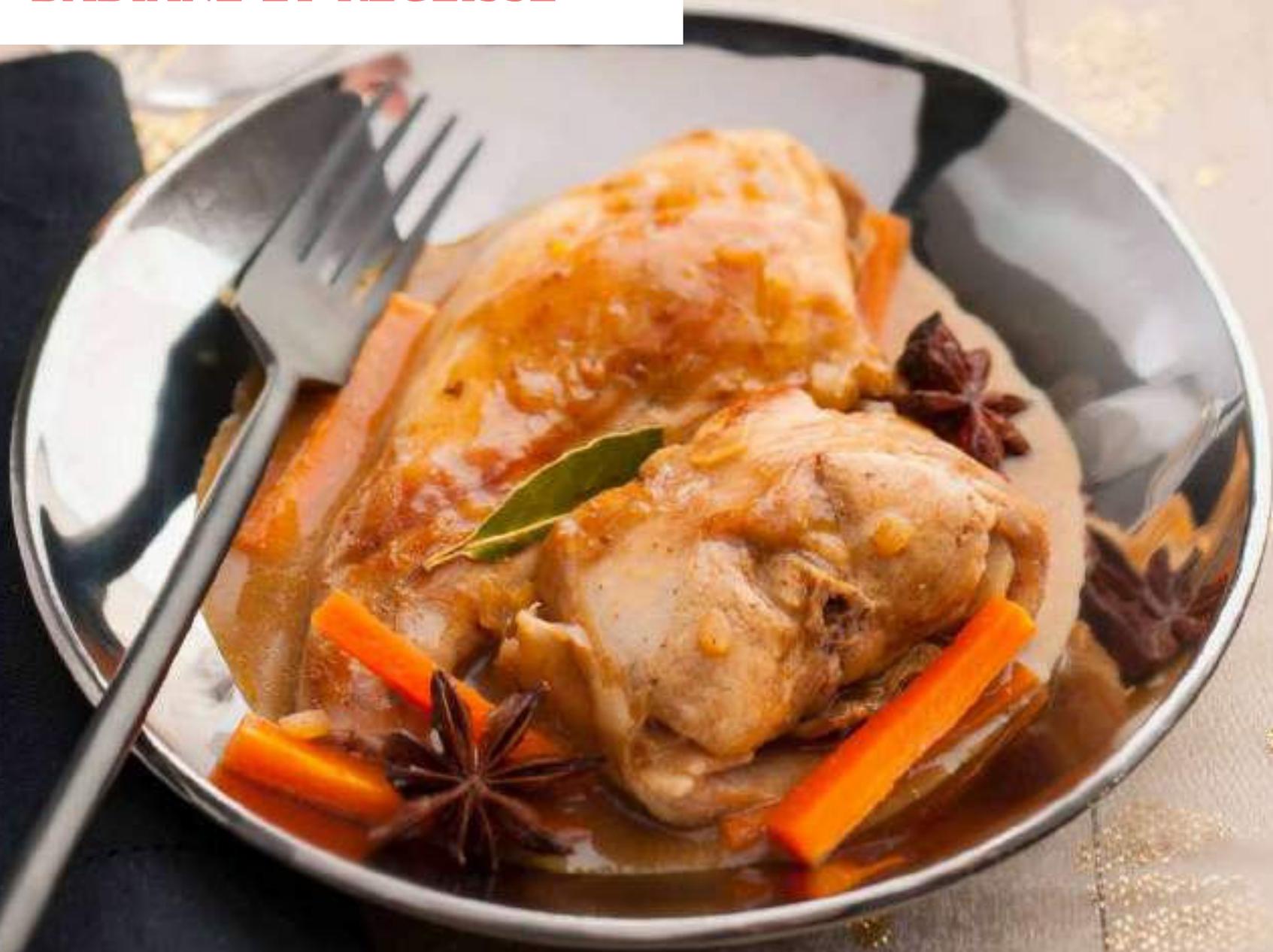
Préparation :

- Préchauffez le four à 210°C (Th 7).
- Découpez 2 oranges en rondelles. Râpez le zeste et prélevez le jus des 3 autres.
- Coupez l'oignon en gros quartiers.
- Dans un plat allant au four, enduisez les demi-râbles de lapin LOEUL & PIRIOT avec de l'huile d'olive. Saupoudrez de cannelle en poudre et des zestes d'orange.
- Répartissez les morceaux d'oignons et les rondelles d'orange sur la viande.
- Versez le jus d'orange et le triple sec.
- Assaisonnez à votre convenance.
- Enfournez pendant 30 min environ en arrosant régulièrement.
- Vous pouvez lier le jus de cuisson avec 2 grosses cuil. à soupe de crème fraîche.

Nombre de convives : 4
Temps de cuisson : 30 min
Facilité / Niveau : 1



DEMI-LAPIN À LA CRÈME,
BADIANE ET RÉGLISSE



DEMI-LAPIN À LA CRÈME, BADIANE ET RÉGLISSE

Ingrédients :

- Demi-lapin LOEUL & PIRIOT
- 3 échalotes
- 1 carotte
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 verre de bouillon de volaille
- 20 cl de crème épaisse
- 3 étoiles de badiane
- 1 bâton de réglisse
- 3 feuilles de laurier



Préparation :

- Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de lapin LOEUL & PIRIOT avec une cuil. à soupe d'huile d'olive et une noix de beurre ainsi que les échalotes hachées et la carotte coupée en bâtonnets. Saupoudrez de farine et mélangez pendant 3 min environ.
- Versez le vin blanc pour dissoudre les sucs de cuisson. Ajoutez le bouillon, la crème, la badiane, le bâton de réglisse fendu et le laurier. Assaisonnez à votre convenance. Portez à ébullition. Couvrez et laissez cuire sur feu doux 25 min.
- Disposez les morceaux de lapin sur un plat de service. Entourez de la sauce crémeuse. Vous pouvez décorer de badiane.

Nombre de convives : 2 à 3 personnes

Temps de cuisson : 30 min

Facilité / Niveau : 1

GIGOLETTES DE LAPIN AUX POIRES ET AIRELLES



GIGOLETTES DE LAPIN AUX POIRES ET AIRELLES

Ingrédients :

- 4 gigolettes de lapin LOEUL & PIRIOT
- 1 verre de bouillon de volaille
- 1 bocal d'airelles
- 4 poires



Préparation :

- Préchauffez le four à 210°C (Th 7).
- Dans un plat allant au four, déposez les gigolettes LOEUL & PIRIOT et versez le bouillon de volaille, puis assaisonnez à votre convenance.
- Enfourez pendant 20 min environ en arrosant régulièrement.
- 10 min avant la fin de la cuisson, ajoutez dans le plat les airelles et les 1/2 poires préalablement poêlées avec une noix de beurre.

Nombre de convives = 2 à 4 personnes

Temps de cuisson = 20 min

Facilité/Niveau = 1



CONTACT PRESSE

Gulfstream Communication

Mathilde de Lestanville

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

