

Pour célébrer ses 40 ans de goût et d'histoire, **LOEUL & PIRIOT** présente 4 délicieuses recettes, de savoureuses assiettes automnales et hivernales qui trouveront leur place en toutes occasions.

Lentement mijotée dans une cocotte, dorée à la poêle, préparée dans une sauteuse ou tout simplement grillée au four... cette sélection célèbre l'automne et l'hiver avec des recettes à la portée de tous, pleines de goût et d'originalité !
De quoi faire le plein de bonnes idées et d'associations de saveurs autour de la viande de lapin et de varier les plaisirs.

MOODBOARD RECETTES AUTOMNE HIVER 2024

**FILETS DE LAPIN
AU POTIMARRON
ET CRÈME DE CHOU-FLEUR**



Nombre de part : 2
Temps de cuisson : 10 min

Avec leur goût délicat, leur praticité et rapidité, les filets de lapins déclinés en recette de **lapin au potimarron et crème de chou-fleur** proposent une palette de saveurs à l'arrivée des premiers coups de fraîcheur.

**GIGOLETTES
DE LAPIN
FAÇON BASQUAISE.**



Nombre de part : 2 à 3
Temps de cuisson : 20 min

Les températures chutent, l'automne s'installe, rien ne vaut une bonne recette de **gigolettes de lapin façon basquaise** qui met en avant cette pièce de viande de lapin reconnue pour son côté tendre et savoureux.

**SAUTÉ DE RÂBLE DE LAPIN
AUX PLEUROTÉS.**



Nombre de part : 3 à 4
Temps de cuisson : 30 min

Le râble est une pièce de choix, sa chair charnue se prête à de nombreuses spécialités culinaires comme le **sauté de lapin aux pleurotes**. De quoi réchauffer délicieusement les papilles.

**MIJOTÉ DE CUISSSES
DE LAPIN AUX HARICOTS
BLANCS ET AUX LARDONS.**



Nombre de part : 2
Temps de cuisson : 30 min

Grâce à son goût subtil et sa chair moelleuse, **les cuisses de lapin mijotées aux haricots blancs et aux lardons** apporteront convivialité et réconfort aux longues soirées d'hiver.

CONTACTS PRESSE

AGENCE GULFSTREAM RP & INFLUENCE
Kevyne GRAH - 06 86 06 18 26 - kgrah@gulfstream-communication.fr

Et pour encore plus d'inspirations gourmandes, rendez-vous sur le site www.lapin-et-papilles.fr