

Saison des tablées chaleureuses et des plaisirs réconfortants, avec les fêtes de fin d'année comme point d'orgue, l'hiver nous invite à nous recentrer sur l'essentiel et à nous retrouver en famille ou entre amis autour de plats qui ravivent les souvenirs.

Pour twister les menus et chasser la monotonie, **LOEUL & PIRIOT** dévoile sa nouvelle sélection de recettes, composée de créations festives aux délicates notes sucrées-salées et d'idées gourmandes pour réchauffer les papilles au quotidien.

Bien plus qu'un simple ingrédient, la viande de lapin **LOEUL & PIRIOT** propose de (re)découvrir le plaisir de cuisiner à la maison, de recevoir avec goût et de savourer le plaisir d'être ensemble.

## LES PAPILLES EN FÊTE

Quand la table se pare de ses plus beaux atours, **LOEUL & PIRIOT** y invite la viande de lapin sous un nouveau jour : créative, délicate et résolument festive.

De l'apéritif au plat principal, ces recettes savoureuses font rimer générosité et raffinement, pour sublimer les moments qui comptent – ceux que l'on partage, tout simplement.

### MINI-COROLLES DE LAPIN AU CURRY ET ABRICOTS SECS



Nombre de parts : **24 pièces**  
Temps de cuisson recette : **20 min.**  
Temps de cuisson morceau : **10 min.**

À l'heure de l'apéritif, place à la créativité ! Croustillantes et élégantes, ces bouchées marient la tendreté des **filets de lapin LOEUL & PIRIOT**, morceau noble par excellence, la douceur fruitée des abricots secs et le goût épicé du curry. Faciles à réaliser, elles offrent une entrée en matière délicate particulièrement gourmande.

### DEMI-RÂBLES DE LAPIN SAUCE À L'ORANGE ET SPÉCULOOS



Nombre de parts : **4 personnes**  
Temps de cuisson recette : **45 min.**  
Temps de cuisson morceau : **30 min.**

Parfaitement équilibrée, cette recette associe le peps des agrumes et les notes chaleureuses du spéculoos, un duo aromatique qui évoque à merveille l'ambiance des fêtes. À base de **demi-râbles de lapin LOEUL & PIRIOT**, morceau charnu et tendre, elle bouscule les traditions pour mieux surprendre ses convives.

## NOUVEAUTÉ PRODUIT

Pour les Fêtes 2025, **LOEUL & PIRIOT** enrichit son univers culinaire avec une innovation d'exception : une **gamme festive inédite parfumée à la truffe**.

Simple à préparer, aussi bien au four qu'à l'airfryer, **déclinée en trois références** (gigolettes de lapin, morceaux de râbles découpés de lapin, quarts de râbles et gigolettes de lapin), elle séduira les amateurs de gastronomie fine et de découvertes gustatives.



## LA COCOTTE DANS TOUS SES ÉTATS

Pour apporter un peu de chaleur au quotidien, **LOEUL & PIRIOT** met la cocotte à l'honneur en réinventant avec générosité les classiques du terroir.

*Des idées gourmandes qui unissent et racontent des histoires.*

### LAPIN À L'AIL EN COCOTTE



Nombre de parts : **4 personnes**  
Temps de cuisson recette : **30 min.**  
Temps de cuisson morceau : **30 min.**



Promesse d'une cuisine authentique simple à réaliser, cette recette cuisinée avec les **cuisses de lapin LOEUL & PIRIOT** s'inspire de la générosité des bons produits. Évoquant les déjeuners du dimanche en famille, elle se partage aussi en semaine, version batch-cooking. À servir avec du chou-fleur rôti aux épices pour une note pleine de caractère.

### CUISSES DE LAPIN FAÇON DAUBE PROVENÇALE



Nombre de parts : **6 personnes**  
Temps de cuisson recette : **1h45**  
Temps de cuisson morceau : **30 min.**



Puisant son inspiration dans l'un des plats typiques du sud de la France, ce plat offre le plaisir d'une viande de lapin lentement mijotée en cocotte, tendre et fondante. Les **cuisses de lapin LOEUL & PIRIOT** se prêtent au jeu et s'imprègnent d'une multitude de saveurs aromatiques, révélant le meilleur de leurs saveurs.

### RILLETES DE LAPIN



Nombre de parts : **8 personnes**  
Temps de cuisson recette : **3 heures**  
Temps de cuisson morceau : **30 min.**



Onctueuses et résolument réconfortantes, les rillettes font honneur aux traditions charcutières ! Le secret de la réussite de cette recette ? Le choix d'un **lapin entier découpé LOEUL & PIRIOT**, une cuisson lente en cocotte, accompagnée de thym, de laurier et d'ail, pour obtenir une viande confite riche en saveurs et facile à effiloquer. À déguster sur du pain de campagne grillé, avec des cornichons croquants ou des pickles d'oignons rouges pour une touche acidulée.

Grâce à son expertise et à son engagement pour des filières responsables, **LOEUL & PIRIOT** offre une viande de lapin de qualité, mêlant plaisir gustatif et respect de l'environnement.

#### CONTACTS PRESSE

AGENCE GULFSTREAM RP & INFLUENCE  
Kevyne GRAH - 06 86 06 18 26 - [kgrah@gulfstream-communication.fr](mailto:kgrah@gulfstream-communication.fr)

Et pour encore plus d'inspirations gourmandes, rendez-vous sur le site  
[www.lapin-et-papilles.fr](http://www.lapin-et-papilles.fr)