

Avec l'arrivée des beaux jours, **LOEUL & PIRIOT** célèbre la convivialité en réinventant la viande de lapin à travers des recettes modernes, simples à préparer, idéales pour des repas en famille ou entre amis. Mais au-delà du plaisir de la table, c'est une invitation à partager plus qu'une recette : à vivre des moments privilégiés autour de la cuisine et créer du lien entre les générations. Grands-parents, parents et enfants réunis pour savourer le plaisir d'être ensemble. **Au menu cette saison : des recettes originales et gourmandes pour faire des repas des instants de complicité qui raviront aussi bien les grands que les petits.**

MOODBOARD RECETTES | PRINTEMPS / ETÉ 2025

NOUVELLE RECETTE

RÂBLES DE LAPIN CHAWARMA,
TABOULÉ LIBANAIS



Nombre de parts : 4
Temps de cuisson : 15 min.

Tranchée finement puis marinée dans un mélange d'épices douces et de citron, la **viande de lapin révèle le meilleur de ses saveurs**, grillée et accompagnée d'un taboulé frais et d'une sauce au yaourt. À l'heure d'été, cette assiette généreuse invite aux échanges autour des saveurs méditerranéennes, rassemblant les générations autour d'un repas teinté de bonne humeur, entre rires et souvenirs.

PAIN PITA AU LAPIN



Nombre de parts : 4
Temps de cuisson : 10 min.

Quoi de mieux qu'une délicieuse pita pour bien commencer le week-end ? Garnie d'émincés de **lapin tendres, rehaussés d'une sauce onctueuse et de légumes croquants**, elle se prête parfaitement aux plateaux télé du vendredi soir. Une invitation à voyager et à cuisiner à plusieurs mains, avant de passer à la dégustation pour des instants aussi complices que gourmands.

SALADE DE QUINOA ET LÉGUMES
CROQUANTS AU LAPIN



Nombre de parts : 4
Temps de cuisson : 20 min.

On opte pour une explosion de fraîcheur avec cette salade composée de morceaux de **viande de lapin marinés, de légumes printaniers croquants et de quinoa**. Un plat équilibré et coloré, parfait pour un déjeuner en extérieur, tous ensemble autour de la table, pour savourer autant le plat que le plaisir d'être réunis.

LAPIN EN GELÉE
AUX PISTACHES



Nombre de parts : 2
Temps de cuisson : 30 min.

Pour un apéritif, ou une entrée, ce lapin en gelée fera très bonne impression sur la table. Ce mariage entre la pistache et le citron apporte un zeste de fraîcheur et d'originalité. De quoi réhausser le goût des **cuisse de lapin !** Entre souvenirs d'antan et curiosité gourmande, cette recette est la promesse d'un moment de complicité à vivre et à déguster en famille.

Grâce à son expertise et à son engagement pour des filières responsables, **LOEUL & PIRIOT** offre une viande 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

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