

Entre l'effervescence de la reprise et l'arrivée prochaine de l'automne, la rentrée est le moment idéal pour renouer avec le plaisir des petits plats faits maison : des recettes simples et savoureuses qui réchauffent les cœurs et rassemblent autour de la table.

Des plats rapides à préparer après une journée bien remplie aux mijotés qui apportent du réconfort lorsque les premières fraîcheurs apparaissent, **LOEUL & PIRIOT** met la viande de lapin à l'honneur avec quatre nouvelles recettes faciles à intégrer dans les menus de la semaine et du week-end. À savourer ensemble, ces suggestions gourmandes célèbrent la convivialité autour de la table.

Plus qu'une recette, c'est un moment de transmission. Une histoire qui se partage et se réinvente ensemble.

MOODBOARD RECETTES AUTOMNE 2025

**SALADE DE PÂTES ET SAUCISSES
DE LAPIN EN LUNCHBOX**



Nombre de parts : **1 personne**
Temps de cuisson : **8 à 10 min.**



À déguster à la pause déjeuner, au milieu d'une journée bien remplie, cette lunchbox réconcilie gain de temps et goût avec une délicieuse recette à base de **saucisses de lapin aux herbes de Provence**, de pâtes fondantes et de légumes doucement confits. Une idée gourmande et équilibrée à emporter avec soi, mais aussi un moyen discret de prolonger le lien familial à travers un repas cuisiné pour l'autre, que ce soit un enfant, un parent, ou soi-même.

**ÉMINCÉS DE LAPIN À LA CRÈME,
POÊLÉE DE BUTTERNUT ET CAROTTES**



Nombre de parts : **4 personnes**
Temps de cuisson : **8 à 10 min.**



Le plat réconfortant des soirs de semaine : simple, généreux et toujours apprécié ! Les **émincés de lapin**, dorés puis nappés d'une crème onctueuse, s'accordent parfaitement avec une poêlée de légumes de saison (butternut et carottes). Une recette savoureuse pour retrouver le goût des choses vraies et le plaisir d'être réunis autour d'une table.

**PAUPIETTES DE LAPIN MIJOTÉES
AUX POMMES ET AUX HERBES**



Nombre de parts : **2 personnes**
Temps de cuisson : **40 min.**

Mêlant tradition et originalité, cette recette invite à redécouvrir le plaisir gourmand des paupiettes ! À base de **viande de lapin**, mijotées dans un bouillon parfumé au vin blanc et aux herbes fraîches, elles offrent ici une richesse de goût qui ravira les papilles. Un plat aux notes sucrées-salées qui viendra réchauffer les repas d'automne partagés en famille et perpétuer le goût unique de la cuisine maison transmise avec générosité de génération en génération.

LAPIN MARENGO



Nombre de parts : **4 à 6 personnes**
Temps de cuisson : **30 min.**

Un plat généreux qui évoque le retour du marché et le plaisir de cuisiner. Mijotés dans une sauce aux parfums d'automne, les **morceaux de lapin** s'imprègnent d'un mélange de champignons, d'oignons, de carottes, de concentré de tomates et vin blanc. Un classique à poser au centre de la table et à partager dans la chaleur d'un repas complice.

Le saviez-vous ? Apprécié pour son goût authentique, le « marengo » aurait été concocté pour la première fois par le cuisinier de Napoléon après la victoire de la bataille de Marengo en 1800, avec les seuls ingrédients alors disponibles.

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