NEWSLETTER N°1 – JUIN 2021

Le Lapin LOEUL & PIRIOT

DEPUIS 1906

Leader historique et spécialiste dans la transformation et commercialisation de viande de lapin, LOEUL & PIRIOT invite la viande de lapin dans nos assiettes avec des idées recettes gourmandes et l'offre la plus large du marché. Alors que les beaux jours sont de retour, la marque vous révèle deux recettes créatives imaginées par le Chef étoilé David Gallienne, lauréat du concours Top Chef 2020, et vous propose de profiter des bienfaits de la viande de lapin avec des références savoureuses aux notes délicieusement estivales.

Le Bistrot Lapin LOEUL & PIRIOT DEPUIS 1906

Du 17 mai au 18 juillet 2021, LOEUL & PIRIOT met à l'honneur la viande de lapin dans le cadre de la troisième édition de **Bistrot Lapin**. Au programme de ce temps fort : des actions Instore en GMS, un dispositif culinaire événementiel avec un live culinaire animé par le Chef étoilé David Gallienne, un jeu-concours organisé sur le site relayé via une médiatisation digitale.

Le lapin Loeul & Piriot revisité par David Gallienne

En 2021, LOEUL & PIRIOT fait appel au talent de David Gallienne, lauréat du concours Top Chef 2020 et chef de cuisine du Jardin des Plumes à Giverny, 1 étoile au guide Michelin, pour imaginer des recettes originales à base de viande de lapin, inspirées de sa culture mondiale.

Découvrez ci-dessous la déclinaison du lapin à la moutarde sous forme de sucette et évadez-vous avec la recette tahïtienne du sauté de lapin « façon fafa ».

SUCETTE DE LAPIN
à la moutarde

Pour 4 — Cuisson du lapin 3-4 MIN

Ingrédients

- 1 barquette de 4 filets de lapin LOEUL & PIRIOT
- 1 blanc d'œuf
- 50 g crème fleurette
- 50 g graines de moutarde
- 1 bouteille de cidre (75 cl)
- 50 g sucre
- Petits croûtons
- Herbes

Préparation

FARCE MOUSSELINE DE LAPIN

Mixer 3 filets de lapin avec le blanc d'œuf. Ensuite, ajouter petit à petit la crème fleurette, les graines de moutarde puis le filet de lapin restant, préalablement taillé en petits morceaux. Saler et poivrer à votre convenance.
Disposer à l'aide d'une petite cuillère la farce sur de petits rectangles de film alimentaire. Rouler afin d'obtenir une boule de la taille d'une sucette, serrer fermement et lier. Cuire à la vapeur ou dans une eau frémissante pendant 3 minutes. Les réserver et retirer le film.

LAQUAGE

Réduire les 75 cl de cidre avec le sucre jusqu'à obtention d'un sirop très nappant.

DRESSAGE

À l'aide d'un pic, tremper les billes de farce dans le sirop et décorer avec les petits croûtons et les petites herbes.

SUGGESTION

Les sucettes peuvent être préparées la veille et servies froides. à tremper dans le sirop avant de servir.

ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer les petits croûtons par des noisettes.

FILETS DE LAPIN

Issu de râbles désossés et dégraissés, le **filet de lapin**, morceau noble par excellence, est rapide et également facile à consommer !

PVC : 29,90€/kg

SAUTÉ DE LAPIN
façon fafa

Pour 4 — Cuisson du lapin 15 MIN

Ingrédients

- 450 g sauté de lapin LOEUL & PIRIOT
- 250 g pousses d'épinard
- 20 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons
- ¼ litre bouillon de volaille
- ½ litre lait de coco
- 1 bâton de citronnelle

Préparation

GARNITURE

Dans une casserole, faire fondre le beurre sur un feu régulier. Dès qu'il arrête de mousser et qu'il prend une couleur châtain clair, ajouter la gousse d'ail hachée.
Faire revenir les pousses d'épinard dans la casserole.
Égoutter et assaisonner à votre convenance.

SAUTÉ DE LAPIN

Faire revenir à la cocotte les morceaux de sauté de lapin 2 minutes de chaque côté à l'huile d'olive. Ajouter les oignons émincés. Déglacer avec le bouillon de volaille ; réduire de moitié, ajouter le lait de coco et laisser mijoter environ 10 min. avec le bâton de citronnelle.

FINITION

Ajouter les épinards et servir la cocotte directement sur la table.

ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez accompagner ce plat de riz blanc.

ASTUCE DU CHEF

Le lapin « façon fafa » tient son nom du fafa, une plante tahitienne qui entre dans la composition du plat original et dont le goût est proche de l'épinard.

Pour cuisiner la recette du Sauté de Lapin façon fafa, retrouvez le live culinaire de David Gallienne en replay sur la chaîne Youtube de Loeul & Piriot

SAUTÉ DE LAPIN

Composé de morceaux de râbles désossés, le **sauté de lapin** est une offre pratique et savoureuse, qui s'adapte aux modes de cuisson actuels : au four, au barbecue, à la poêle ou encore au robot cuiseur.

PVC : 21,90€/kg

Une gamme estivale et prête à griller

Disponible dans les rayons libre-service et traditionnel des grandes surfaces, LOEUL & PIRIOT propose une offre spécialement pensée pour être cuisinée facilement et rapidement au barbecue ou à la plancha. Sous forme de saucisses, de brochettes ou encore mariné, le lapin nous invite à varier les plaisirs et à surprendre nos papilles tout au long de l'été !

RÂBLES TRANCHÉS MARINÉS AU THYM ET AU CITRON

Déjà marinés, les râbles de lapin offrent ici un mélange subtil d'acidité et de fraîcheur, parfait pour nos repas d'été !

PVC : 6€ la barquette de 360gr (poids fixe)

SAUCISSES DE LAPIN AUX HERBES DE PROVENCE

Alternative moins grasse aux traditionnelles chipolatas et merguez, ces saucisses aux herbes, garanties 100% lapin, sont prêtes en seulement 10 minutes.

PVC : 4,50€ la barquette de 200g (poids fixe)

BROCHETTES DE LAPIN À LA PROVENÇALE

Rapides à griller, ces brochettes sont prêtes en seulement 8 minutes. Elles associent tomates et filets de lapin marinés à la provençale.

PVC : 24,90€/kg

Plus maigre que beaucoup d'autres viandes et **peu calorique**, la viande de lapin contient **très peu de lipides** (en moyenne 6g pour 100g de viande de lapin sans abats), notamment pour le filet et la cuisse, et présente un **excellent équilibre en acides gras. Riche en protéines de qualité** (environ 21g pour 100g), la viande de lapin est également **pauvre en sodium**.

Source de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments avec une forte teneur en vitamines B3 et B12, en phosphore, en potassium et en sélénium, elle participe enfin au bon équilibre vitaminique et minéral de l'alimentation du quotidien.

Plus d'informations sur : **www.loeul-et-piriot.com**
Et plus de recettes sur : **www.lapin-et-papilles.fr**

CONTACTS PRESSE
Agence Gulfstream Communication
Mathilde Toupet · mtoupet@gs-com.fr · 06 87 10 27 16