

Le Lapin
LOEUL & PIRIOT
— DEPUIS 1906 —



**LE LEADER HISTORIQUE DU MARCHÉ DU LAPIN,
AUX AMBITIONS TOURNÉES VERS LE FUTUR**

DOSSIER DE PRESSE 2021

“

Assurer la pérennité de la filière cunicole dans un monde agricole en pleine mutation, contribuer à la souveraineté alimentaire de notre pays, agir en faveur du bien-être animal et de la démédecation, proposer une offre en adéquation avec les attentes des consommateurs... Autant de défis que le groupe LOEUL & PIRIOT est aujourd'hui prêt à relever dans le respect de ses racines et de ses valeurs.

En tant que leader historique et spécialiste dans la transformation et commercialisation de viande de lapin, nous avons un rôle essentiel à jouer pour permettre au marché de la viande de lapin d'engager une nouvelle dynamique. Une ambition forte qui repose sur le renouvellement des générations de consommateurs et du réseau d'éleveurs partenaires.

Le lancement en 2020 de la marque Lapin & Bien, qui s'inscrit dans la mise en place d'un nouveau mode d'élevage sans cages initié avec les groupements d'éleveurs CPLB et TERRENA, prouve une nouvelle fois notre capacité à innover, à accompagner nos éleveurs partenaires dans l'évolution de leur métier, et à tenir compte des attentes des Français, toujours plus exigeants vis-à-vis de leur alimentation.

Et s'il n'est plus à démontrer que le lapin est une viande saine et bonne pour la santé, elle est apparue comme une véritable alternative pour varier son alimentation lors de la crise sanitaire du printemps 2020. A nous de poursuivre nos efforts pour démocratiser sa consommation avec une offre produits de qualité, toujours plus facile et pratique à cuisiner, pour répondre aux besoins des consommateurs.

En 2021, nous sommes ravis de compter parmi nos ambassadeurs le chef étoilé David Gallienne, partie prenante de la nouvelle édition de notre opération Bistrot Lapin, qui vise à valoriser les qualités de la viande de lapin et inspirer les consommateurs dans leur (re)découverte de ce produit emblématique de notre savoir-faire culinaire français. ”

Matthieu Loeul et Mélanie Maintrot,



Loeul & Pirirot, le spécialiste historique des viandes de lapin



Entreprise familiale créée dans les Deux-Sèvres, au cœur des régions de production cunicole, le groupe LOEUL & PIRIOT repose sur l'histoire de deux familles, spécialisées depuis 1906 dans la transformation cunicole et qui, en 1983, ont décidé d'unir leur savoir-faire pour fonder une seule et même entreprise.

Pionnier dans sa filière, LOEUL & PIRIOT est à l'origine de nombreuses innovations et initiatives. Le groupe a ainsi lancé en 1970 la première offre lapin disponible en libre-service en grandes surfaces. Il a, par la suite, été le premier à proposer de nouveaux morceaux, tels que la gigolette, à étoffer sa gamme avec des produits

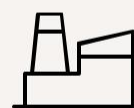
élaborés, comme les rôtis et les brochettes de filets pour le barbecue, et à proposer dès 2012 une gamme issue d'une démarche de progrès, en réponse à la prise de conscience croissante des consommateurs concernant les conditions d'élevage et le bien-être animal.

Pour conforter son leadership, LOEUL & PIRIOT s'est allié en 2012 à la coopérative agricole Terrena. Cette alliance, qui porte le nom d'ALPM, a permis de mettre en commun les savoir-faire et les moyens pour innover, améliorer la production, soutenir les marques, et développer de nouveaux marchés notamment à l'export.

Très attaché aux valeurs et à l'esprit d'entreprise familiale, gage de son succès et de son indépendance, LOEUL & PIRIOT est aujourd'hui le leader européen dans la transformation de viande de lapin. Implantée dans le Nord de la Nouvelle Aquitaine, l'activité du groupe contribue au dynamisme d'un tissu économique local.



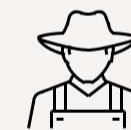
LOEUL & PIRIOT EN 2021



2 SITES
DE PRODUCTION



430
SALARIÉS



400 ÉLEVEURS
PARTENAIRES

*répartis dans 3 grandes régions
d'élevage de lapins : Bretagne,
Nouvelle Aquitaine, Pays de Loire*



63%
DES ABATTAGES
CONTRÔLES
DU GRAND OUEST



Bistrot Lapin : le temps fort à la rencontre des consommateurs

DU 17 MAI AU 18 JUILLET 2021, LOEUL & PIRIOT ORGANISE LA 3^E ÉDITION DE BISTROT LAPIN, un temps fort au cours duquel la marque s'adresse aux consommateurs et aux professionnels à travers une campagne de communication dédiée. Soutenu cette année par une collaboration avec le Chef David Gallienne, lauréat du concours Top Chef 2020 et chef de cuisine du Jardin des Plumes à Giverny, 1 étoile au guide Michelin, Bistrot Lapin est l'occasion de favoriser la présence à l'esprit et de renforcer la visibilité de LOEUL & PIRIOT.

Après des ateliers culinaires organisés en régions qui ont permis en 2019 de faire découvrir des façons simples de cuisiner la viande de lapin, le dispositif Bistrot Lapin mis en place en 2021 propose plusieurs actions complémentaires à destination du grand public et des partenaires du groupe.

UN DISPOSITIF CULINAIRE ÉVÉNEMENTIEL

LOEUL & PIRIOT a fait appel au talent du Chef David Gallienne pour imaginer des recettes inédites et créatives, façon bistronomie, à base de viande de lapin : Sucette de lapin à la moutarde, Râble de lapin farci aux abricots confits, romarin, célerisotto aux girolles, Gratin de foies de lapin flambé au calvados, crème de champignons, Paupiette de lapin confit en habit d'automne, Sauté de lapin façon Fafa. Autant de recettes imaginées dans le cadre du Bistrot Lapin et à retrouver dès la p.12 du dossier de presse.

Point d'orgue du temps fort, l'organisation d'un **LIVE CULINAIRE LE MARDI 8 JUIN** animé par le Chef étoilé. Avec plus de 100 participants, cet événement a été l'occasion de réaliser la recette du sauté de lapin façon Fafa, en suivant pas à pas les précieux conseils de David Gallienne.

Retrouvez le replay de ce show culinaire sur la chaîne Youtube de Loedul & Piriote



DES ACTIONS INSTORE EN GMS

En magasin, des week-ends d'animation sont organisés, en plus du déploiement d'une PLV dédiée au rayon traditionnel, pour renforcer la visibilité et favoriser l'acte d'achat lapin.



DES JEUX-CONCOURS

Chaque jour, Loedul & Piriote met en jeu sur son site internet une plancha grill et un robot cuiseur multifonction, à remporter par tirage au sort.

UNE MÉDIATISATION D'ENVERGURE

Une médiatisation importante est par ailleurs prévue pour soutenir et relayer le temps fort en print et digital.



Des engagements forts pour soutenir la filière cunicole

ENGAGEMENT 1

ACCOMPAGNER LES ÉLEVEURS FRANÇAIS DE LAPINS DANS UNE DÉMARCHE DURABLE

Alors que la production de viande de lapin en France est traditionnellement associée à de petites exploitations familiales, LOEUL & PIRIOT met un point d'honneur à accompagner ses 400 éleveurs partenaires dans les adaptations nécessaires aux attentes sociétales.

Au sein du groupe ALPM (Association LOEUL & PIRIOT Multilap), il s'engage notamment à **sécuriser le revenu des éleveurs avec VIF SECUR**, un indice économique créé en 2018 pour faire face à la volatilité toujours plus importante des marchés des matières premières destinées à la nutrition animale, et notamment des céréales.

“

Soutenir et pérenniser les élevages, mais également faciliter l'installation de jeunes éleveurs, et leur apporter des garanties indispensables pour favoriser leur investissement sont autant de priorités pour assurer la préservation d'un savoir-faire et d'une tradition cunicole française. En tant que leader dans notre filière, nous mesurons pleinement le rôle que nous avons à jouer pour accompagner et soutenir nos éleveurs partenaires.”

Matthieu Loeul

ENGAGEMENT 2

AGIR EN FAVEUR DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Aux côtés des groupements d'éleveurs CPLB et TERRENA, LOEUL & PIRIOT a travaillé depuis 2017 au développement de nouvelles perspectives d'avenir pour la filière cunicole française, et **en particulier à la création d'un nouveau mode d'élevage engagé en faveur du bien-être animal** : ELEVEURS ET BIEN. Reposant sur l'arrêt des cages au profit d'élevages au sol, en larges enclos, avec des espaces propices aux comportements encore plus naturels des lapins, cette

démarche inédite anticipe la législation européenne et toute demande de la distribution. Soutenue par CIWF, Organisation de Protection Animale, et récompensée par le « Trophée de l'Innovation en Elevage de Lapins », à l'occasion des Trophées du Bien-être Animal en 2019, elle a l'ambition de pérenniser la filière cunicole française, en la réinventant à travers un modèle durable, capable de s'adapter à tous types d'élevages de lapins.

Avec pour perspective d'ici 2025, que 25% de la production de chaque groupement d'éleveurs soit réalisée hors-cages, la volonté d'ÉLEVEURS ET BIEN est de répondre aux attentes des consommateurs, qui sont 82%(1) à déclarer être favorables à l'interdiction de l'élevage en cage d'ici 5 ans.

Cette initiative vise également à redonner confiance aux éleveurs et à leur apporter avec la marque Lapin & Bien, une sérénité financière et la garantie de s'inscrire au cœur d'une chaîne alimentaire durable.



ÉLEVEURS ET BIEN

Un mode d'élevage au sol qui offre 70% de surface disponible en plus par lapin par rapport à un élevage conventionnel



ENGAGEMENT 3

ASSURER LA QUALITÉ, LA SÉCURITÉ ET LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

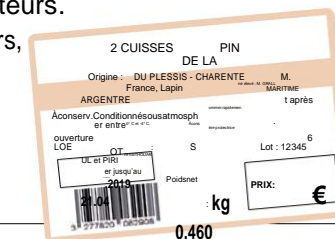
Afin d'offrir aux consommateurs des garanties optimales sur la sécurité et la qualité de ses produits, l'activité de LOEUL & PIRIOT est soumise à **plusieurs niveaux de contrôles**. En plus des auto-contrôles (dégustations et analyses régulières des produits) menés par le service qualité interne, des contrôles sont opérés par des organismes tiers indépendants reconnus par l'Etat tels que Certipaq, qui intervient depuis 2009 sur toute la filière, de l'élevage au point de vente, et par des pouvoirs publics (pour les sujets en lien avec le bien-être et la protection des animaux, l'hygiène et la traçabilité des denrées animales...).

Dans le cadre d'une démarche qualité ultra-contrôlée, **l'ensemble des sites du groupe LOEUL & PIRIOT est par ailleurs certifié IFS depuis 2006**, un référentiel créé par la grande distribution pour garantir la sécurité alimentaire des marques de distributeurs.

Pour répondre aux exigences des consommateurs,

LOEUL & PIRIOT a également placé la **traçabilité**

au cœur de ses priorités avec une identification de l'éleveur (nom, adresse et origine régionale) présente sur chaque produit dès 1994.



ENGAGEMENT 4

OFFRIR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION PLUS RESPONSABLE, SAIN ET DIVERSIFIÉE

Contribuer au « mieux-manger » et répondre aux attentes des Français en matière de consommation responsable sont une priorité pour LOEUL & PIRIOT.

Dans le respect de la démarche Lapin de France, à laquelle il a adhéré en 2014, LOEUL & PIRIOT propose une viande **de lapins nés, élevés et préparés exclusivement en France, dans les 3 plus grandes régions d'élevage cunicole : Bretagne, Nouvelle Aquitaine, Pays de Loire.**



Attentifs aux besoins des animaux, les éleveurs partenaires privilégient depuis 1983 **une alimentation 100% végétale, vitamines et minéraux**, à base de luzerne (séchée), de céréales, de tournesol (tourteau), de son (issu de meunerie), ainsi que d'issues de végétaux (déshydratées). **Également garantie sans OGM (<0,9%) depuis plus de 20 ans**, cette alimentation contribue à proposer une offre responsable.

(1) Sondage Ifop pour la Fondation Brigitte Bardot, mené auprès d'un échantillon de 1 009 personnes du 5 au 7 août 2020.

Une place à reconquérir dans nos assiettes

UNE VIANDE BÉNÉFIQUE POUR LA SANTÉ

A la fois tendre et goûteuse, la viande de lapin allie plaisirs gustatifs et exigences de santé. Elle présente des qualités nutritionnelles qui lui confèrent des vertus diététiques et qui font d'elle un véritable atout forme. C'est pourquoi, elle est recommandée par les nutritionnistes.

Plus maigre que beaucoup d'autres viandes et **peu calorique**, elle 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.

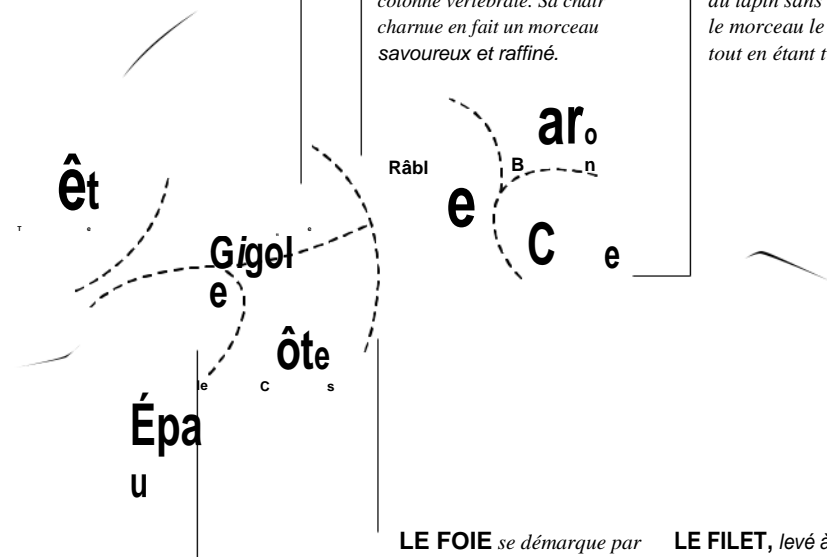
À CHAQUE MORCEAU DE LAPIN, SES ATOUTS ET SES PLAISIRS

Tous les morceaux de la viande de lapin possèdent une saveur et une texture qui leur sont propres.

LA GIGOLETTE est composée de l'épaule et des côtes totalement désossées qui lui sont rattachées. Ce morceau semi-désossé se caractérise par une chair persillée qui la rend moelleuse et goûteuse.

LE RÂBLE, qui s'étend du bas des côtes à l'attache des cuisses, comprend les 2 filets situés de part et d'autre de la colonne vertébrale. Sa chair charnue en fait un morceau savoureux et raffiné.

LA CUISSE, qui correspond à l'ensemble du membre arrière du lapin sans l'extrémité, est le morceau le plus maigre tout en étant très charnu.



L'ÉPAULE, partie antérieure du lapin sans les côtes, offre une chair particulièrement moelleuse.

LE FOIE se démarque par sa texture, son goût unique et fin. Facile et rapide à cuisiner, il se distingue des autres abats.

LE FILET, levé à partir du râble en séparant la viande de l'os central, le filet de lapin est quant à lui un morceau noble par excellence, pratique et facile à consommer car sans os.

UNE VIANDE AUTHENTIQUE EN ADÉQUATION AVEC LES TENDANCES CULINAIRES ACTUELLES

Ancré dans la tradition culinaire française, le lapin est souvent considéré comme une viande gastronomique, souvent cuisinée de manière traditionnelle dans des brasseries ou préparée avec soin pour les repas en famille.

Cependant, grâce aux différentes offres aujourd'hui disponibles, elle sait parfaitement **s'adapter aux tendances culinaires actuelles** et c'est ce que tend à démontrer LOEUL & PIRIOT en défendant sur lapin-et-papilles.fr la créativité culinaire accessible à tous. Sur ce site, les consommateurs peuvent retrouver plus de 120 recettes faciles et variées à base de viande de lapin. Au cœur d'un rouleau de printemps ou d'un hot dog, cuisiné au robot cuiseur ou sous forme de saucisses à dipper, pour les grandes occasions, comme pour les petits plats, **la viande de lapin offre de nombreuses possibilités pour diversifier son alimentation**. Une tendance qui s'est développée dans le contexte de crise sanitaire du printemps 2020, qui a été marquée par une augmentation de la part des repas pris à domicile et une volonté des consommateurs de varier leurs repas.

LES FRANÇAIS ET LA VIANDE DE LAPIN

+3%

PROGRESSION DES ACHATS DE LAPIN entier découpé par les ménages français entre le 1^{er} février 2020 et le 31 janvier 2021

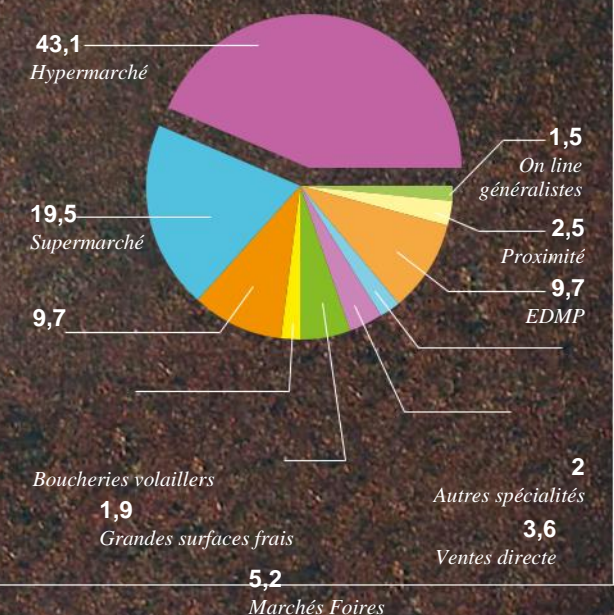
1^{re} raison

de sa moindre consommation = **LE MANQUE DE PRÉSENCE À L'ESPRIT**

TAUX DE PÉNÉTRATION PAR TRANCHES D'ÂGE EN 2020



RÉPARTITION DES ACHATS DE LAPIN DES MÉNAGES EN VOLUME EN 2020



Loeul & Pirirot invite le lapin sur toutes les tables grâce à l'offre la plus large du marché

Avec sa large gamme de produits (pièces entières, découpes, produits charcutiers, produits désossés et élaborés faciles à préparer et rapides à cuire), LOEUL & PIRIROT répond aux différents besoins des consommateurs en proposant le lapin sous toutes ses formes.

Depuis 2017, la marque propose une segmentation de son offre par « mode de cuisson », avec une idée recette au dos de chaque étiquette et des conseils de préparation. L'objectif ? Diversifier les usages, rendre le lapin facile à cuisiner et multiplier les occasions de consommation.

Les consommateurs peuvent ainsi retrouver en rayon cinq modes de cuisson :



FACILE & GOURMAND !

pour une cuisson rapide, facile et moderne



TENDRE & SANS MATIÈRE GRASSE !

pour un repas sain et rapide à préparer



ORIGINAL & RAPIDE !

une autre façon gourmande de découvrir la viande de lapin, au barbecue ou au grill du four.



DÉLICIEUX EN 30 MINUTES SEULEMENT !

la cuisson emblématique de la viande de lapin



PRATIQUE & SAVOUREUX !

pour une cuisson simple et facile dans l'esprit des plats de tradition



CUISSE DE LAPIN

Morceau le plus charnu mais aussi le plus maigre du lapin, la cuisse de lapin est appréciée des gourmands et des gourmets pour la finesse de sa viande. Aussi bonne mijotée que cuite au four, elle est facile à cuisiner et à déguster. La découpe régulière des cuisses offre une belle présentation en assiette avec des formats adaptés pour tous.



FILET OU SAUTÉ DE LAPIN

Issus de râbles de lapin désossés, dégraissés, ces morceaux de lapin, nobles par excellence, sont faciles à préparer et à cuisiner.



SAUCISSES DE LAPIN

Simple à cuisiner au barbecue, à la plancha ou à la poêle, les saucisses de lapin sont une alternative originale aux traditionnelles saucisses et merguez. Rapides à préparer (seulement 10 minutes de temps de cuisson), elles bénéficient des caractéristiques intrinsèques de la viande de lapin.

Les + : 100% viande lapin, Garanti sans porc, Boyau naturel



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.



Au sein de son offre, Loeul & Pirirot propose également d'autres marques en réponse à des attentes régionales (*Clovis du Poitou – un lapin 100% Poitou-Charentes*) ou communautaires (*Al Bayane, garanti Halal*)





Une recette imaginée
par le Chef
David Gallienne

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 MOUSSELINÉ 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.



Une recette imaginée
par le Chef
David Gallienne

RÂBLE DE LAPIN FARCI aux abricots confits, romarin, célerisotto aux girolles

🍴 Pour 4 🍲 Cuisson du lapin 9 MIN

Ingrédients

- 4 demi-râbles de lapin LOEUL & PIRIOT
- 1 oignon
- 1 carotte
- 100 g beurre
- 6 abricots confits
- Branches de romarin
- 1 échalote
- 1 céleri rave
- ½ litre bouillon de volaille
- 50 g parmesan
- 100 g girolles
- Jeunes pousses (shiso, romarin, sauge)



Préparation

DÉSOSSAGE ET JUS

Désosser les demi-râbles de lapin. Faire revenir les os avec l'oignon et la carotte taillés grossièrement, puis mouiller à hauteur d'eau pour réaliser un jus de lapin. Laisser cuire pendant 1h30. Filtrer avec une passoire, réduire jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse et incorporer petit à petit le beurre au fouet.

FARCIR LES RÂBLES

Ouvrir les demi-râbles de lapin en porte-feuille et les farcir avec les abricots confits taillés en lanières et quelques branches de romarin. Ficeler et faire revenir dans une poêle au beurre moussant en arrosant régulièrement, avec une branche de romarin, à feu moyen pendant 10 min. pour garder la viande rosée.

GARNITURE

Suer à l'huile d'olive l'échalote ciselée, ajouter le céleri rave taillé en brunoise (taille d'un grain de riz).

Mouiller comme un risotto avec le bouillon de volaille petit à petit en remuant constamment. Rajouter du bouillon dès qu'il est absorbé.

En fin de cuisson, lorsque le céleri prend une consistance crémeuse, lier le célerisotto avec le parmesan et une noisette de beurre. Faire sauter les girolles à l'huile d'olive. Assaisonner à votre convenance.

DRESSAGE

Disposer le célerisotto au milieu de l'assiette, ajouter les girolles par dessus et décorer avec les jeunes pousses. Mettre le râble de lapin taillé en tronçons joliment sur le côté. Servir le jus en saucière.

SUGGESTION

Si le temps vous est compté pour confectionner le jus de lapin, vous pouvez le préparer la veille, ou bien le remplacer par un jus de viande du commerce.



Une recette imaginée par le Chef David Gallienne

GRATIN DE FOIE DE LAPIN flambée au calvados, crème de champignons

🍴 Pour 4 ■ Cuisson du lapin 1 h

Ingrédients

- 1 barquette de foies de lapin LOEUL & PIRIOT
- 2 échalotes
- 5 cl de Calvados
- 4 œufs
- 200 g crème liquide
- 200 g champignons de Paris
- 1 c. à café Viandox
- 400 g crème liquide
- 100 g mélange champignons forestiers
- Herbes fraîches

Préparation

RÉALISER LE GRATIN DE FOIES DE LAPIN

Faire revenir les foies de lapin à l'huile d'olive avec une échalote émincée, pendant 1 min. ; saler, poivrer et flamber au Calvados. Mixer avec les œufs et les 200 g de crème liquide. Cuire en cassolettes remplies à la moitié, au bain-marie pendant 1h à 80°C.

RÉALISER LA CRÈME DE CHAMPIGNONS

Faire sauter les champignons de Paris avec une échalote ; déglacer au Viandox puis ajouter les 400 g de crème liquide. Mixer et assaisonner à votre convenance.

GARNITURE FORESTIÈRE

Faire revenir les champignons forestiers à l'huile d'olive. Assaisonner.

DRESSAGE

Émulsionner la crème de champignons de Paris au mixer plongeant ou au pied à soupe, et la déposer directement sur le gratin de foies de lapin dans la cassolette. Puis, disposer la garniture forestière harmonieusement et décorer avec les herbes.

SUGGESTION

Le gratin peut être préparé et cuit la veille. à réchauffer le lendemain au bain-marie.



Une recette imaginée par le Chef David Gallienne

PAUPIETTE DE LAPIN CONFITE en habit d'automne

🍴 Pour 4 ■ Cuisson du lapin 1 h 20

Ingrédients

- 2 barquettes de 2 cuisses de lapin LOEUL & PIRIOT
- 1 chou vert
- 2 carottes
- 3 oignons
- Thym, laurier
- 10 cl vin blanc
- Beurre
- 3 c. à soupe sauce soja salée
- 3 c. à soupe sauce soja sucrée
- 10 cl jus de volaille

Préparation

LE CHOU VERT

Récupérer les premières feuilles de chou et les blanchir dans une eau bouillante salée. égoutter et sécher entre 2 feuilles de papier absorbant.

CONFIRE LES CUISSSES DE LAPIN

Saler et poivrer les cuisses de lapin à votre convenance. Dans une cocotte, les faire revenir dans du beurre avec les carottes coupées en rondelles, 1 oignon émincé, le thym, le laurier et déglacer au vin blanc. Laisser mijoter à feu doux pendant 1h15. Une fois cuit, effiloche la viande et réserver.

RÉALISER UNE COMPOTÉE D'OIGNONS

Dans un filet d'huile d'olive, faire revenir 2 oignons finement émincés. Puis, déglacer avec les deux sauces soja et laisser compoter à feu doux jusqu'à évaporation totale du jus de cuisson. Mélanger à la viande de lapin.

DRESSAGE

Monter les paupiettes : au centre d'une grande feuille de chou, déposer une belle cuillère à soupe de mélange viande et compotée. Refermer la paupiette ; ficeler et laquer pendant 5 min. dans le jus de volaille, avec une feuille de laurier et une brindille de thym. Servir bien chaud.

SUGGESTION

La farce des paupiettes (confit des cuisses de lapin et compotée d'oignons) peut être réalisée la veille. 15





Une recette imaginée
par le Chef
David Gallienne

SAUTÉ DE LAPIN façon fafa

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



🍴 Pour 4 🍲 Cuisson du lapin 15 MIN 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. Egoutter 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.

les épinards et servir la cocotte

directement sur la table.

ACCOMPAGNEMENT

Vous pouvez accompagner ce plat de riz blanc.

SUGGESTION

Le lapin « façon fafa » tient son nom du fafa, une plante tahitienne qui entre dans la composition du plat. Comme on ne peut pas en trouver en France, on remplace le fafa par de l'épinard, qui est apparemment assez proche au niveau du goût.

Retrouvez cette recette sur la chaîne Youtube de
Loeul & Pirirot et réalisez-la en suivant les précieux
conseils du Chef David Gallienne

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

Czer
w-
Agent

bi e a u
Y v a n