



Lapin entier

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose son lapin entier, une viande fine et moelleuse qui s'associe facilement avec de nombreux d'ingrédients, pour une multitude de recettes créatives. Le lapin est riche en oméga 3, antioxydant et protéines, tout en étant faible en calorie. Lapin né, élevé et préparé en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Lapin**

Conditionnement :
Nu

Calibre :
+1,4 kg

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% Lapin

Conseils de préparation :

Au four : Préchauffez votre four à 200°C. Découpez le lapin en morceaux. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 60 minutes. A la cocotte : Découpez le lapin en morceaux. Faites dorer pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un verre d'eau et laissez cuire à feu doux pendant environ 45-60 minutes.

