Morceaux de râbles de lapin sans os

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses morceaux de râbles de lapin, 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.Disponible également avec os en 150-200g.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Lapin**

Conditionnement :
Sous vide x2,5kg

Calibre :
40-60g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% lapin.

Conseils de préparation :
Au four : Préchauffez votre four à 190°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 25-30 minutes. À la cocotte : 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 10-15 minutes.