Râbles de lapin

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses râbles de lapin avec rognon, 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 :
Nus

Calibre :
300-400g

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 45-50 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 25-30 minutes.