

Rôti de lapin farci aux petits légumes



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose un généreux rôti de lapin garni d'une farce aux petits légumes (carottes, courgettes et maïs). Un délicieux rôti, gourmand et savoureux. Facile à mettre en œuvre. Idéal pour les menus d'hiver. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 22 septembre au 28 mars

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Lapin**

Conditionnement :

Sous atmosphère x1

Calibre :

500 - 700g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Viande de lapin (origine France) : 53%, farce de dinde aux petits légumes : 39% (viande de dinde (origine France) : 20%, gras de porc, légumes : 8% (carottes, courgettes, maïs), échalote, conservateur : E326, sel, persil, dextrose de blé, betterave en poudre, ciboulette, oignon, arômes naturels, épices, antioxydants : E300-E301, sucre), crêpine de porc. décor: brunoise de légumes (carottes, courgettes): 4%

Conseils de préparation :

Au four : Préchauffez votre four à 160°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 1h00 à 1h15 et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire. A 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 1h20.

