

## 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), crépine 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. 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 1h20.

