



Famille du média : Médias spécialisés  
grand public

Périodicité : Bimestrielle

Audience : N.C.

Sujet du média : Maison-Décoration



Edition : Novembre - décembre  
2021

Journalistes : Corine ALLOUCH

Nombre de mots : 2958

Valeur Média : N.C.

MAISON & JARDIN  
L'ESSENTIEL



### Râbles de lapin à l'orange Lapin & Bien

**Besoin de quoi ?**  
(pour 2 personnes)

- Râbles de lapin découpés Lapin & Bien
- 3 oranges
- 1 petit oignon
- ½ c.c. de cannelle
- 2 c.s. de Triple Sec
- 1 grosse c.s. de crème fraîche.

**On fait comment ?**

- Préchauffez le four à 180°C (Th 6).
- Découpez une orange en rondelles. Râpez le zeste et prélevez le jus des deux autres.
- Coupez l'oignon en gros quartiers.
- Dans un plat allant au four, enduisez les râbles de lapin découpés Lapin & Bien avec de l'huile d'olive. Saupoudrez de cannelle en poudre et des zestes d'orange.
- Répartissez les morceaux d'oignon et les rondelles d'orange sur la viande.
- Versez le jus d'orange et le Triple Sec.
- Assaisonnez à votre convenance.
- Enfournerez pendant 30 minutes environ en arrosant régulièrement.
- Vous pouvez lier le jus de cuisson avec une grosse cuillère à soupe de crème fraîche.

#### Lapin & Bien : un engagement

Lapin & Bien propose une viande issue d'élevages ayant banni la cage. Les lapins sont élevés au sol en larges enclos équipés de zones de refuge pour contribuer encore plus au bien-être animal et préserver au mieux le comportement naturel.

Il s'agit d'une démarche collective, des éleveurs au transformateur, portée par trois partenaires majeurs de la filière française qui s'engagent en faveur du bien-être animal, de nos territoires et des consommateurs en quête de plus de sens.

Plus d'infos sur [lapinnetbien.com](http://lapinnetbien.com).

**Conseil gourmand :** prêts en quelques minutes seulement, les râbles de lapin découpés peuvent aussi se prêter à une cuisson courte notamment à la poêle et au jeu des associations de saveurs en s'accompagnant de multiples façons.

*Lapin & Bien : "Une qualité gustative et nutritionnelle garantie grâce au respect de la démarche Bleu-Blanc-Cœur offrant une viande riche en acides gras Oméga-3."*

GREEN GATE



CÔTÉ TABLE



ZOÉ CONFETTI

