



< retour

Boucherie

Foie(s) de lapin



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Lapin

Poids moyen : 100g

VARIÉTÉS

Le lapin sauvage ou lapin de garenne, probablement l'ancêtre du lapin domestique, a une chair maigre et foncée au goût de gibier. La chair du lapin d'élevage ressemble à celle du poulet. L'élevage du lapin est relativement coûteux, car la moulée dont on le nourrit représente de 40 à 50% du coût de production. L'élevage artisanal a longtemps été le seul

existant; depuis le début du xx e siècle, l'élevage industriel s'est imposé. Il permet au lapin d'être engraisé plus vite, de sorte qu'on le tue vers 3 mois et non plus entre 4 à 6 mois comme auparavant. Il pèse alors entre 2,3 et 2,7 kg. Sa chair est un peu plus grasse et un peu plus fade que celle du lapin d'élevage artisanal. Il peut nourrir de 4 à 5 personnes, car la perte lors de la préparation et de la cuisson est minime. Le lapin est intéressant non seulement pour sa chair mais pour sa fourrure aux teintes diverses et pour l'engrais qu'il fournit.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories



protéines



glucide



lipide



* Source de données : AFSSA

Foies de lapin sautés à la normande [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16332>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16332>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/foies-de-lapin-sautes-la-normande>