



☞ marinade à préparer la veille



Civet de ragondin

☞ Le ragondin peut transmettre la leptospirose : portez de gants et faites cuire à cœur

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 ragondin de 3 kg
- 1 litre de vin rouge de Gaillac
- 250 g de lard maigre, blanchi et rissolé
- 250 g de champignons crus
- 1 verre de Calvados
- 20 petits oignons rissolés au beurre
- 1 dl de crème fraîche
- 30 g de farine
- 1 dl de sang de ragondin

Préparation :

Couper la viande en morceaux, puis laisser à mariner dans le vin rouge toute la nuit.

Égoutter, éponger, puis faire revenir à feu vif, laisser roussir.

Flamber au Calvados : cet alcool doit sublimer la chair de l'animal.

Mouiller avec la marinade, jusqu'à ce que la viande soit recouverte.

Couvrir et cuire 1 heure.

Retirer les morceaux, passer le fond de cuisson et remettre le tout en casserole.

Ajouter les lardons, les oignons, les champignons. Terminer la cuisson avant de dégraisser, lier avec le sang et la crème.

Des tagliatelles feront un superbe accompagnement.

Le goût se rapproche du lièvre.