



Gibelotte de ragondin



Niveau : moyen

préparation : 35 minutes,
cuisson : 1h55

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

Ingrédients pour 6 personnes:

- Un ragondin de 4kg en morceaux
- 300 g de lard de poitrine maigre
- 15 petits oignons
- 300 g de champignons de Paris
- 50 g de farine
- 50 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil...)
- 50 g de beurre
- 10 cl de vinaigre d'alcool blanc
- Huile d'arachide
- Sel, poivre au moulin
- 25 cl de fond de gibier

Préparation :

Détaillez le lard de poitrine en dés. Plongez-les dans une casserole d'eau froide. A ébullition, poursuivez la cuisson 5 minutes. Epongez soigneusement avec du papier absorbant.

Ébarbez les oignons et épluchez-les. Faites fondre le beurre dans une grande sauteuse. Mettez-y les lardons et les oignons entiers, faites-les dorer à feu vif. Égouttez alors le tout avec une écumoire et réservez sur une assiette. Ne jetez pas la graisse de cuisson.

Débarrassez le foie de son fiel puis, placez-le avec le sang récupéré dans un bol. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre.

Salez et poivrez les morceaux de ragondin.

Remettez la sauteuse sur feu moyen en rajoutant éventuellement un peu d'huile si et mettez-y les morceaux de ragondin à dorer de tous les côtés en remuant constamment. Lorsqu'ils sont bien dorés, saupoudrez-les de farine dans tous les sens, mouillez avec le vin blanc et couvrez les morceaux avec le fond de volaille. Salez et poivrez modérément, ajoutez le bouquet garni et, sans cesser de remuer, amenez à ébullition.

Baissez la flamme, couvrez la sauteuse et laissez mijoter à petits bouillons pendant 1 heure.

Épluchez les champignons, coupez-les en deux s'ils sont trop gros. Quand l'heure de cuisson est écoulée, ajoutez les champignons, lardons et oignons, mélangez et redonnez 30 minutes de cuisson supplémentaires.

Au bout de ce temps, écrasez le foie en le pilant au travers d'un tamis, mélangez bien la purée obtenue avec le sang vinaigré et versez l'ensemble dans la sauteuse.

Mélangez rapidement et laissez à nouveau mijoter 25 minutes.