



Pâté de ragondin

Temps de préparation : 40 minutes
Cuisson : 60 minutes

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

Ingrédients pour six personnes :

- persil
- 25 g de sel
- 7 g de poivre
- 60 g de beurre
- 7 gousses d'ail
- 25 cl de Cognac
- 7 échalotes
- 600 g de poitrine de porc
- 550 g de gras de lard
- 600 g de ragondin
- 1 crépine de porc
- 1 pincée de 4 épices

Préparation:

Désossez votre ragondin, vous devez en obtenir 600g de viande.

Retirez la couenne et les morceaux d'os du lard, coupez en lamelles.

Coupez aussi la poitrine en morceaux.

Lavez les échalotes, émincez-les, épluchez l'ail et hachez-le, lavez aussi le persil.

Mixez les aliments ensemble, à l'exception de la couenne et de la poitrine, pour conserver de la texture.

Mettez dans un saladier et mélangez avec le sel, le poivre, le Cognac et les 4 épices en homogénéisant bien.

Préchauffez votre four à 180°C.

Tapissez votre terrine de la couenne, puis ajoutez la préparation, finissez avec la crépine.

Enfournez et laissez cuire 1 heure, puis laissez refroidir.

Ce pâté se conserve au frais 4 jours maximum.