



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



Ragondin à la bière

⚠ marinade à préparer la veille !

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 ragondin d'environ 2 kg coupé en morceaux
- 4 carottes
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- Sel
- Poivre
- 4 grosses pommes de terre
- 1 L de bière brune ou ambrée
- 3 cuillères à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe de miel
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet garni

Préparation :

La veille :

Dans un saladier versez l'huile d'olive, 3 cuillères à café de moutarde à l'ancienne, 2 cuillères à soupe de miel, hachez l'ail et ajoutez, puis mélangez avec la bière.

Utilisez cette préparation pour badigeonner les morceaux de ragondin, et réservez au frais (couvert) toute la nuit. Conservez le reste de la sauce.

Le jour même

Faites dorer les morceaux dans une poêle beurrée sur toutes les faces. Réservez. Faites dorer les carottes coupées en tronçons et les oignons tranchés, à feu vif pendant 5 minutes. Réservez.

Dans une cocotte, versez le reste de la préparation de la veille. Ajoutez le bouquet garni, la viande, les carottes et les oignons. Salez et poivrez, refaites le niveau, portez à ébullition pendant 5 minutes, puis couvrez et baissez le feu pour laisser mijoter 1h.

Ajoutez ensuite les pommes de terre coupées en deux, et laissez cuire encore 25 minutes