



(Source : <http://www.cuisine-virtuelle.com>,
recette de Bernard Pichetto)



Ragondin braisé

Niveau : facile

préparation : 2 h

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

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 ragondin d'environ 2 kg vidé
- 1 chou blanc
- 4 panais
- 1 céleri rave
- Herbes de provence
- Graines aromatiques
- Bardes ou crépine de porc
- Vin de Gaillac
- Eau
- Sel
- Huile d'olive

Préparation :

Nettoyez consciemment le ragondin, retirez la tête et les pattes.

Remplissez-le d'herbes choisies, salez-le, et ajoutez un filet d'huile d'olive.

Fricassez sur toutes les faces, qu'il se colore sans brunir.

Enveloppez ensuite votre ragondin de bardes ou de crépine, fricassez de nouveau.

Chemisez une terrine de feuilles de chou, ajoutez un hachis grossier de chou, panais et céleri-rave, semez de graines de cumin, fenouil genièvre et carvi, y posez le ragondin.

Coiffez votre plat des mêmes légumes, et mouillez d'un Gaillac et d'un peu d'eau.

Couvrez et cuisez 1h30 au four à 160°C

Servez chaud, à l'assiette, car la viande se détache alors toute seule.