



## Ragoût de ragondin

Niveau : facile

préparation : 25 minutes,  
cuisson : 1h30

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

### Ingrédients pour 6 personnes:

- Un ragondin de 2kg en morceaux
- 500 g de tomates mûres
- 1 kg de pommes de terre
- 2 carottes
- 1 poireau
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet garni (thym, laurier...)
- 10 cl de vin rouge
- 10 cl de bouillon de volaille
- Sel, poivre au moulin

### Préparation :

Faire revenir les morceaux de ragondin à feu vif dans une sauteuse avec une cuillerée à soupe d'huile d'arachide jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Egoutter et réserver.

Faire revenir ensuite dans le même récipient carottes, céleri, poireaux, et oignons coupés en petits morceaux.

Cuire à feu vif pendant 5 min.

Ajouter les tomates en morceaux, l'ail et le persil haché, le bouquet garni. Saler et poivrer.

Baisser le feu et laisser mijoter 15 min environ.

Ajouter les morceaux de ragondin, mouiller avec le vin rouge et le bouillon. Porter à ébullition, puis laisser mijoter pendant 1h à feu moyen.

Ajouter les pommes de terre en morceaux et laisser cuire encore 25 min environ.