



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



Ragoût de ragondin aux champignons

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 ragondin de 3 kg
- 3 petits oignons
- 500 g de champignons des bois
- 3 feuilles de laurier
- 8 cl de vin rouge
- Farine
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation :

Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de viande, les abats, dans du beurre.

Réservez-les.

Dans le beurre de cuisson, ajoutez de la farine pour obtenir un roux.

Ajoutez de l'eau et mélangez vigoureusement pour obtenir une sauce très épaisse, mais liquide.

Disposez vos morceaux de ragondin, les champignons, et les oignons émincés, ainsi que le laurier.

Ajoutez de l'eau jusqu'à recouvrir le ragoût.

Salez et poivrez.

Portez à ébullition.

Ajoutez le vin rouge et attendez le retour de l'ébullition.

Laissez mijoter pendant 1h15 environ à feu doux.

Bon appétit !