



## Terrine de ragondin

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

préparation : 30 minutes,  
cuisson : 90 minutes

### Ingrédients pour 10 personnes:

- 1 kg de chair de ragondin
- 1 kg de poitrine de porc
- 1 barde de lard
- 1 verre à liqueur de Cognac
- 1 oignon
- 30 g de sel
- 10 g de poivre
- laurier

### Préparation :

Désosser le ragondin.

Passer ensuite au hachoir les viandes (ragondin + poitrine). Ajouter au hachis les autres ingrédients, bien malaxer.

Barder la terrine, ajouter le hachis, recouvrir de barde. Fermer la terrine et mettre au four à 180°C (thermostat 6) pendant 1 h 30.

Laisser refroidir, mettre au frigo et attendre si possible 2/3 jours avant de déguster la terrine.

Peut se réaliser avec du lièvre ou du lapin.