

## TERRINE DE *Myocastor coypus* A la Normande

### Ingrédient :

- Pour 500g de ragondin il faut 500g de gorge de porc ; de la crépine ...
- 1 oignon
- 2 belles échalotes
- 1 gousse d'ail
- 9 gr de sel par livre de viande (important)
- 1 gr de poivre par livre de viande
- Thym frais
- Laurier
- 1 petit verre (à goutte) de vrai calvados normand

### Au boulot maintenant :

- Désosser le ragondin.
- Hacher le ragondin, la gorge de porc, les échalotes, oignons, ail ...
- Ajouter le sel et poivre
- Mélanger le tout
- Ajouter le calvados
- Mélanger à nouveau



- Ajouter dans la viande les feuilles de laurier et le thym frais
- Laisser reposer 24 heures au frigo en remuant de temps en temps
- Tapisser la terrine avec la crépine
- Remplir la terrine avec la viande **sans oublier de retirer le laurier et le thym**
- Mettre une feuille de laurier sur le dessus de la viande pour la cuisson
- Rabattre la crépine sur le dessus de la terrine



#### Cuisson :

- Enfourner la terrine dans un four chauffé à 180°
- Laisser cuire 1h30

#### Dégustation :

- Laisser reposer au frigo pendant 2 à 3 jours ...



Bonne dégustation de Pascal le Chasseur et Philippe le charcutier