

## Fricassée de Ratte du Touquet

**Préparation** : 10 minutes | **Cuisson** : 30 minutes  
**Pour 4 personnes**

### Ingrédients :

- 16 petites Ratte du Touquet
- 300 g de cèpes surgelés
- 2 tranches de lard
- 1 pomme
- Quelques brins de persil
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre
- 5 cuillérées à soupe d'huile d'olive

**Faites chauffer** 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive dans une poêle puis versez les champignons. Faites-les cuire à feu vif environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau de végétation. Egouttez-les.

**Lavez** les Ratte du Touquet. Épluchez et hachez les gousses d'ail. Coupez le lard en petits cubes et la pomme en lamelles.

Dans une poêle, **faites chauffer** 3 cuillérées à soupe d'huile. Versez l'ail, les pommes et les lardons. Faites dorer 3 minutes puis écartez les pommes et ajoutez les Ratte du Touquet. Salez.

**Poursuivez la cuisson** 10 minutes en remuant de temps à autre. Ajoutez ensuite les champignons, les pommes et le persil ciselé. Salez, poivrez.

**Mélangez bien** et achevez la cuisson pendant 5 minutes.

**Servez** aussitôt.