# COURGE BUTTERNUT FARCIE AU CHEVREUIL CONFIT ET FRUITS D'AUTOMNE

7 heures | 8-10 pers

## Ingredients

### Pour le chevreuil confit :

- 1 petit gigot de chevreuil
- 1 tranche de lard fumee
- 2 oignons
- 1 branche de celeri
- 1 carotte
- 1 bouquet garni

### Pour la courge butternut :

- 4 belles courges butternut
- 4 echalotes
- 125 d'amandes entieres emondees torrefiees
- 250 g de chataignes cuites
- 150 g d'abricots secs
- 4 branches d'estragon
- 1 botte de persil plat
- 1 botte de cerfeuil
- 4 branches de thym frais
- Huile d'olive
- Sel et poivre selon votre gout
- Pour la sauce :
- 6 grosses echalotes
- 1 bouteille de Porto
- 20g de beurre

## Preparation

1. Préparer le chevreuil
Déposez le gigot dans un plat profond. Ajoutez les oignons, la carotte, le lard et le céleri coupés en morceaux, ainsi que le bouquet garni.
Arrosez avec 2 L d'eau et enfournez à 100 °C, départ four froid, pendant 5 h minimum. Arrosez régulièrement et retournez la viande à mi-cuisson.

2. Cuire les butternuts
Coupez les courges en deux dans la longueur et retirez les graines.
Incisez la chair en croisillons, puis ajoutez un filet d'huile d'olive, du thym frais, du sel et du poivre.
Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pendant 2 h, en les retournant à mi-cuisson.

3. Préparer la farce
Épluchez et hachez les échalotes, puis faites-les dorer avec un filet d'huile d'olive.
Hachez grossièrement les amandes, les châtaignes et les abricots secs, puis les herbes plus finement.
Effilochez la viande à l'aide de deux fourchettes.
Mélangez-la avec les échalotes, les fruits secs et les herbes.
Salez et poivrez.



4. Farcir les butternuts
Creusez légèrement la chair des courges et garnissez-les de farce.
Refermez les deux moitiés et ficelez-les comme un rôti.
Enfournez à 180 °C pendant 25 min.

5. Préparer la sauce
Ciselez les échalotes. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-les dorer à feu moyen.
Ajoutez le porto et laissez réduire pendant 15 min, jusqu'à obtenir une sauce réduite de moitié.

6. Dresser
Sortez les butternuts du four et découpez-les en tronçons épais.
Servez avec la réduction d'échalotes au porto.
C'est prêt !