



933 chemin des Prairies, St-Anicet, Québec, J0S 1M0  
Téléphone : 450-288-0446  
Sophie Gascon  
Propriétaire

## Ragoût de chevreau dans une citrouille

### Ingrédients

- 1 citrouille moyenne
- 2 lb (900 g) de cube de chevreau
- 1 tasse de farine
- Jus d'une orange
- 1 tasse (250 ml) de vin rouge
- Zeste d'une orange (la même)
- 3 oignons jaunes, en cubes
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 patate douce coupée en cube
- 1 1/2 tasse (370 ml) de bouillon de boeuf
- Feuilles de sauge fraîches
- 1/2 tasse (125 ml) d'abricots secs
- 1/2 tasse (125 ml) de raisins de Corinthe
- 1/2 tasse (125 ml) d'amandes effilées

### Méthode

- Préchauffer le four à 350 oF (180 oC).
- Vider votre citrouille et la badigeonner avec un peu d'huile d'olive. Mettre au four afin de la précuire légèrement.
- Enfariner et saisir les cubes de chevreau dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- Déglacer avec le vin rouge.
- Transférer la viande dans une casserole avec le reste des légumes et saupoudrer un peu de farine. Mélanger.
- Ajouter le reste des légumes, le bouillon, le jus, les zestes d'orange et la sauge. Couvrir et laisser mijoter 1 heure à feu moyen/doux.
- Retirer la citrouille du four et transférer votre ragoût dedans en y ajoutant quelques abricots et raisins de Corinthe.
- Couvrir la citrouille avec son couvercle et enfourner 2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Lorsque que vous voulez saisir et colorer des cubes de viande, comme c'est le cas dans cette recette, donnez de l'intimité à chaque morceau dans la poêle. En effet, si les morceaux se touchent, ils risquent de bouillir et la viande sera moins tendre.

Plus de recette : [www.flopine.com](http://www.flopine.com)