

## Ragoût de potiron d'Halloween



*Dicton d'Halloween : de toute façon, pour faire la fête, j'irai là où mes potes iront ...*

---

Préparation : 30 min - Cuisson : 1 h 30

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 potiron (30 à 35 cm de diamètre). *NB. vérifiez que le potiron choisi rentre bien en entier dans votre four ;-)*
- 1,4 kg de palette de porc désossée et coupée en morceaux
- 300 g de poitrine fumée
- 400 g de marrons au naturel
- 3 carottes
- 2 poireaux
- 2 oignons
- 2 branches de céleri
- 2 gousses d'ail
- 30 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 5 cl d'huile
- sel et poivre

### Préparation :

- Faites cuire le potiron en entier, au four, pendant 30 min à thermostat 5 (150°C).
- Sortez le potiron du four.
- Laissez-le refroidir, puis enlevez un couvercle assez large.
- Evidez le potiron sans entamer l'écorce.
- Faites dorer les morceaux de porc (palette et poitrine coupée en tranches fines, chacune coupée en 2 ou 3 morceaux) dans l'huile.
- Les retirer, puis à leur place, ajouter les poireaux, carottes, céleris, oignons, coupés en dés.
- Au bout de 8 à 10 min, remettre la viande.
- Mélanger, saler, poivrer.
- Verser le vin blanc, ajouter le bouquet garni et l'ail écrasé.
- Porter à ébullition, écumer.
- Laisser mijoter à couvert 45 min, en remuant de temps en temps.
- Ajouter alors la chair du potiron coupée en dés.
- Couvrir et laisser mijoter 30 min encore.
- 10 min avant la fin de la cuisson, ajouter les marrons.
- Mettre la coque du potiron à chauffer à four très doux (th 3, 90°C).
- Remplir le potiron du ragoût et servir.

*Note : recette trouvée initialement sur [Marmiton](#) jusqu'en 2006, mais qui a, a priori, disparu depuis.*

## Quelques images de la préparation et du rendu final

La première tentative (déjà plutôt réussie) en 2005



*Note : Le moine démoniaque n'est pas fourni en série avec la recette :-)*

La version 2008 avec un potiron / citrouille de type assez différent



La dernière en date en 2016



*A vos fourneaux !*