

## Pavés d'Autruche au potiron confit



### INGREDIENTS

4 pavés d'autruche de 110 gr  
1kg de potiron  
3 oranges

500 gr de champignons  
80 gr de beurre  
3 c à s de miel

### MATERIEL NECESSAIRE

1 zesteur  
1 presse agrume

### PREPARATION ET REALISATION

1- Eplucher le potiron et le couper en morceaux d'1/2 cm en lamelle.  
2- Nettoyer les champignons et les couper en quatre. Zester une orange et blanchir les zestes 30 sec. Presser les oranges.  
3- Verser dans une casserole les jus d'orange, le miel, 20 gr de beurre, les lamelles de potiron et une pincée de sel. Faire bouillir et laisser mijoter 10 min. Prélever les  $\frac{3}{4}$  du jus et faire caraméliser les potirons.  
4- Poêler les champignons avec 20 gr de beurre, assaisonner.  
5- Poêler les pavés 5 min de chaque côté. Les envelopper dans du papier alu. Dégraisser la poêle et déglacer avec le jus des potirons et incorporer le reste de beurre, assaisonner.

### CONSEILS ET ASTUCES

Dresser les pavés accompagnés des potirons et de la sauce et répartir les zestes. Utiliser des cèpes ou des chanterelles.

Alice Délice

