



Pintade et sauce à la crème, aux lardons, aux raisins et à l'estragon



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

6 Filets de pintade
sel et poivre
1 noisette de beurre
250 grammes de lardons fumés
6 échalotes (émincées)
1 tiret de vin blanc (doux)
1 petit bocal de fond de volaille
2 1/2 décilitres de crème entière
1 grappe de raisins (sans pépins, coupés en deux)
1 bouquet estragon (finement haché)

Méthode de préparation

- 1.** Séchez les filets de pintade et salez et poivrez-les généreusement. Laissez fondre le beurre dans une poêle et faites dorer les filets de chaque côté. Retirez-les de la poêle et réservez-les au chaud. Dans la même poêle, faites dorer les lardons et les échalotes. Arrosez le tout de vin et laissez réduire. Ajoutez le fond et laissez réduire de moitié. Versez la crème et laissez à nouveau réduire de moitié.
- 2.** Enfin, ajoutez les raisins et l'estragon.
- 3.** Dressez les filets sur un plat chaud et nappez-les de sauce. Servez immédiatement.