Filet de pintade à la pancetta et sauce au cognac

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

6 Filets de pintade
200 grammes de pancetta (en cubes)
3 brins estragon
3 gousses d'ail (écrasées)
1 décilitre de cognac
2 1⁄2 décilitres de fond de volaille
2 1⁄2 décilitres de crème entière
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Séchez les filets de pintade et salez et poivrez-les généreusement.**
2. **Dans une sauteuse, faites dorer la pancetta jusqu'à ce qu'elle devienne croustillante. Retirez-la de la poêle à l'aide d'une écumoire et réservez-la. Dans la graisse de pancetta, faites cuire les filets de pintade en commençant par le côté peau. Ajoutez l'estragon et l'ail. Retournez les filets dès que la peau est bien dorée et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.**
3. **Retirez les filets, l'ail et l'estragon de la poêle et déglacez au cognac. Laissez s'évaporer complètement le cognac et ajoutez le bouillon de volaille. Laissez-le réduire de moitié et versez la crème. Laissez cuire encore un peu. Déposez la pancetta et les filets de pintade dans la sauce. Laissez bien réchauffer le tout.**