



# Filets de pintade au prosecco et aux raisins



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de beurre (+ 2 cuillères extra)
- 4 cuillerées à thé d'écorce de citron (râpé)
- 4 cuillerées à thé de thym frais (ciselé)
- 4 Filets de pintade
- sel et poivre
- 2 décilitres de prosecco
- 2 décilitres de fond de volaille
- 2 décilitres de crème entière
- 1 grappe de raisins noirs (pelés, coupés en deux et épépinés)

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez 4 cuillères à soupe de beurre (à température ambiante), le zeste de citron râpé et le thym frais.
- 2.** étachez délicatement la peau d'un côté des filets et passez dessous pour badigeonner la chair de mélange au beurre. Ensuite, salez et poivrez bien les filets.
- 3.** Faites fondre les deux cuillères à soupe supplémentaires de beurre dans une poêle. Faites dorer les filets de pintade côté peau pendant quelques minutes. Retournez les filets et faites dorer l'autre côté pendant quelques minutes. Retirez les filets de la poêle et réservez-les sous une feuille de papier aluminium.
- 4.** Entre-temps, déglacez la poêle au prosecco et laissez-le réduire presque totalement.
- 5.** Ajoutez le bouillon de volaille et laissez réduire de moitié.
- 6.** Ensuite, ajoutez la crème et poursuivez la cuisson. Salez et poivrez, ajoutez les raisins et remettez les filets dans la poêle. Éteignez le feu. Couvrez et laissez reposer.