



Les plats principaux

Filets de pintade juteux en sauce aux champignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 filets de pintade
500 grammes champignons des bois (de mix, nettoyés et en tranches)
2 gousses d'ail (finement coupées)
4 échalotes (finement ciselées)
1 bouquet de sauge (de feuilles)
2 cuillères à soupe de cresson
2 feuilles de laurier
1 noix de beurre (de feuilles)
2 cuillères à soupe de fromage aux fines herbes (doux)
huile de truffe (quelques gouttes)
2 décilitres de fond de volaille
2 décilitres de crème entière
2 cuillères à soupe de cognac
poivre
sel

Méthode de préparation

Séchez bien les filets de pintade, puis salez et poivrez. Faites fondre une grosse noix de beurre dans une poêle et faites-la bien chauffer. Disposez les filets de pintade, peau vers le bas, dans le beurre chaud, avec la sauge et les feuilles de laurier. Faites joliment dorer les filets pendant 4 à 5 minutes.

Inclinez légèrement la poêle de temps en temps et à la cuillère, versez le beurre chaud et les herbes sur les filets. Retournez les filets et cuisez encore 4 à 5 minutes. Répétez l'arrosage avec le beurre épicé. Retirez les filets de la poêle et déposez-les dans un plat préchauffé. Couvrez de papier aluminium et réservez au chaud. Retirez la sauge et le laurier.

Ajoutez les échalotes dans la poêle, éventuellement avec une noix de beurre supplémentaire. Faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient translucides et ajoutez les champignons. Faites-les bien frire, puis ajoutez l'ail. Laissez cuire encore un peu puis déglacez avec le cognac. Flambez ou laissez le cognac s'évaporer complètement. Ajoutez le fond de volaille. Laissez réduire de moitié et ajoutez la crème. Faites réduire à nouveau jusqu'à obtenir une sauce bien liée.

Terminez avec du fromage aux fines herbes, de la cressonnette et de l'huile de truffe. Servez les filets de pintade avec la sauce aux champignons et la purée.

