

# Φραγκόκοτα με Σαμπάνια & Φρούτα του Δάσους

## Υλικά

300	γρμ.	Φραγκόκοτα (Στήθος),
1	ποτήρι	Σαμπάνια Brut,
½	ποτήρι	Ξηρούς Καρπούς χονδροκομμένους (Αμύγδαλα, Φουντούκια, Φιστίκια, Κάσιους)
½	ποτήρι	Φρούτα του Δάσους
1	κουταλιά	Πιπέρι Ροζέ (κόκκους),
1	κουταλιά	Πιπέρι Πράσινο (κόκκους),
2	κουταλιές	Βούτυρο,

## Ετοιμασία

1. Αλέθουμε σε μύλο τα πιπέρια και “πανάρουμε” με το μείγμα αυτό τα φιλέτα.
2. Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα τηγάνι και τα σοτάρουμε.
3. Σβήνουμε με τη μισή σαμπάνια και αφού τα αφήσουμε στη φωτιά για 1 – 2 λεπτά ακόμη, τα βάζουμε σε ένα ταψί και τα ψήνουμε στο φούρνο στους 200° C για λίγα λεπτά (μέχρι να εξατμιστούν τα ζουμιά τους).
4. Στο τηγάνι που σοτάρουμε το κρέας και με τα υγρά του που έχουν μείνει, ρίχνουμε τους ξηρούς καρπούς και τους σοτάρουμε ελαφρά σε χαμηλή φωτιά.
5. Αφήνοντας την φωτιά χαμηλή, σβήνουμε με την υπόλοιπη σαμπάνια, προσθέτουμε λίγο βούτυρο και τα φρούτα του δάσους και τα ανακατεύουμε όλα μαζί για λίγο, έως ότου η σάλτσα μας να δέσει ελαφρά.
6. Βγάζουμε από το φούρνο τα ψημένα φιλέτα, τα κόβουμε σε φέτες (όσο πιο λεπτές μπορούμε) και τα σερβίρουμε με την σάλτσα που έχουμε ετοιμάσει.
7. Μπορούμε να συνοδέψουμε το πιάτο μας, με φρέσκια πράσινη σαλάτα.