

Aile de raie aux câpres

Ingrédients pour 4 personnes

4 tronçons d'aile de raie d'environ 220 gr chacun
10 cl de vinaigre cristal blanc
1 feuille de laurier
1 branche de thym
Grains de poivre
Gros sel



La sauce

80 gr de beurre doux
80 gr de beurre demi-sel
2 beaux citrons
200 gr de câpres
1/4 bouquet de persil plat
1 belle échalote
Poivre

La recette

1/Lavez soigneusement les tronçons de raie sous l'eau froide pour retirer la partie visqueuse qui les recouvre. Mettez-les dans une grande casserole. Ajoutez 4 grains de poivre, 1 c à café de gros sel, le vinaigre, la laurier et le thym. Couvrez largement d'eau froide. Faites chauffer doucement, puis laissez frémir pendant 15 min, en évitant l'ébullition.

2/Pendant ce temps, préparez la sauce. Rincez le persil, épongez-le, effeuillez-le et hachez finement ainsi que l'échalote. Egouttez les câpres.

3/Faites fondre le beurre doux dans une petite casserole et laissez-le cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'il prenne une belle teinte noisette.

4/Ajoutez alors le beurre demi-sel et remuez. Lorsque tout le beurre est fondu, poivrez et ajoutez le jus des citrons Presser, les câpres, les échalotes et le persil haché. Retirez du feu.

4/Egouttez la raie avec une spatule large. Retirez la peau des deux côtés. Déposez-les sur les assiettes chaudes ou sur le plat de service. Arrosez de sauce aux câpres et servez sans attendre.