

AILE DE RAIE

SAUCE AUX HERBES



INGREDIENTS

- 4 ailes de raie
- 3 œufs durs
- 1 CS de moutarde
- 1CS de vinaigre de cidre
- 30 cl d'huile de pépins de raisins
- 1 CS de Cerfeuil
- 1 CS d'estragon ciselé
- Sel Gris & Poivre du Moulin

PREPARATION

1/ Après rinçage, plongez les ailes de raie dans un court-bouillon. Portez à ébullition & éteignez le feu en laissant cuire le poisson à couvert pendant 10 minutes.

2/ Dans un mortier, écrasez les jaunes d'œufs durs. Ajoutez la moutarde, sel, poivre & mélangez. Montez la préparation en ajoutant l'huile en filet. Terminez en ajoutant le vinaigre, les herbes concassés & les blanc d'œufs coupés en dés.

3/ Egouttez les ailes de raie. Posez-les sur le plat de service. Recouvrez de sauce aux herbes. Servir aussitôt.