

Toute l'année

Aile de raie au beurre noir



La marque des produits
de la pêche française



Aile de raie au beurre noir

Préparation  10 mn

Cuisson  15 mn

Pour 4 personnes



Vous pouvez
accompagner cette
recette de pommes
de terre vapeur.

- 4 ailes de raie
de 250 g environ
- 200 g de beurre
- 3 cuillères à soupe
de vinaigre de Xérès
- 2 cuillères à soupe
de câpres
- 1 brin de thym
- 1 brin de persil
- 2 feuilles de laurier
- sel et poivre

- 1 Dans un grand volume d'eau salée, verser 1 cuillère à soupe de vinaigre, le thym, le laurier, et cuire les ailes de raie 10 minutes à petite ébullition. Retirer et laisser égoutter quelques instants.
- 2 Pendant ce temps, dans une petite casserole, faire fondre le beurre avec 2 cuillères à soupe de vinaigre puis assaisonner et ajouter les câpres. Réserver au chaud.
- 3 Disposer les ailes de raie dans une assiette chaude et napper de sauce au beurre.



Avec **PAVILLON FRANCE**, savourez toute la fraîcheur des produits de la pêche française: du bateau à l'assiette, plus de 50 espèces de poissons, coquillages et crustacés pour varier les plaisirs au rythme des saisons.

Toutes nos recettes sur pavillonfrance.fr

