

Toute l'année

Hot-dog de raie

Spécial 
enfants



Hot-dog de raie



Préparation: 10 minutes

Cuisson: 20 minutes

Pour 4 personnes:

400 g d'aile de raie, 5 cl de vinaigre blanc, 1 carotte, 1 oignon, 10 grains de poivre, 1 branchette de thym, 1 feuille de laurier, 4 pains à hot dog, 1 citron, 4 cuillères à soupe de crème liquide, 2/3 brins de ciboulette, 1 belle branche de coriandre fraîche, 4 cuillères à café de ketchup, sel, poivre

- Avec l'aide d'un adulte réalise le court-bouillon pour cuire la raie : épluche et coupe en petites rondelles la carotte et l'oignon, et fais cuire dans une grande casserole carotte, oignon, vinaigre, grains de poivre, thym, laurier avec 2 litres d'eau. Laisse bien frémir sur le feu pendant 10 minutes.
- Pendant ce temps, coupe la raie en morceaux pour qu'elle tienne facilement dans la casserole. Après 10 minutes de cuisson, plonge les morceaux de raie et laisse frémir (pas bouillir!) 10 minutes environ, jusqu'à ce que la chair se détache facilement du cartilage.
- Pendant la cuisson du poisson, coupe la ciboulette et la coriandre en tout petit, mélange-les avec la crème, ajoute le jus du citron, du sel et du poivre, et range la crème au réfrigérateur.
- Lorsque la raie est cuite, demande à un adulte de la sortir du court-bouillon, et laisse-la un peu refroidir. Détache la chair du cartilage et pose-la sur une planche à découper.
- Coupe-la en petits dès et assaisonne-la dans un bol.
- Utilise du papier film, pose la chair de raie dessus et roule pour former les boudins. Il t'en faut 4 de la taille du pain.
- Fends le pain en deux, étale le ketchup sur une face, la sauce crème sur l'autre et défilme le boudin délicatement au milieu du pain.



Vous pouvez faire la même chose façon hamburger, avec un peu de fromage fondu et une belle tranche de tomate.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



La marque des produits
de la pêche française

www.pavillonfrance.fr