

## RECETTE CUISINE des GONES



### AILE DE RAIÉ AU BEURRE NOISETTE

PAR YANNICK SURIN. BOUCHON LA MÈRE COTTIVET

Ingrédient : pour 4 personnes

1,6 kg d'aile de raie  
80 g de câpres  
200 g de beurre  
2 citrons  
croûtons  
2 oignons  
3 carottes  
1 clou de girofle  
poivre en grains  
un verre de vin blanc  
queue de persil  
persil  
1 cuillerée de vinaigre



Recette :

Pocher les raies au court-bouillon avec les oignons, les carottes, la queue de persil, un clou de girofle, du poivre en grains, un verre de vin blanc et une cuillerée de vinaigre.

Mettre les raies dans des plats individuels avec les câpres et les passer au four à 180 °C pendant 10 min.

Faire chauffer le beurre noisette

(entre le moment de l'ébullition et le début de la coloration, la couleur et l'odeur du beurre doivent rappeler la noisette grillée)

Verser le beurre noisette sur les raies, ajouter du persil haché, des croûtons et des quartiers de citron pour la décoration.

Accompagner de pommes de terre vapeur.



**Bon Appétit**