

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 sachet de fumet de poisson
- 1.8 kg d'aile de raie en 6 parts
- 3 cuillère à soupe de crème fraîche
- 300gr de beurre
- 2 c. à s. de moutarde forte
- 4 brin de cerfeuil, 4 brin de persil, 1 c. à s. de câpres, muscade, sel, poivre.

Fabrication :

-Après avoir porté à ébullition le fumet de poisson, cuire l'aile de raie à la vapeur, 10 à 15 mn, suivant l'épaisseur.

-Pendant ce temps, confectionner la sauce : dans une casserole, porter la crème à ébullition. Incorporer le beurre petit à petit. Hors du feu ajouter la moutarde. Réserver au chaud.

- Hacher le persil et le cerfeuil ensemble. Réserver.

- Dresser les morceaux de raie dans un plat. Parsemer de câpres et napper de sauce à la moutarde. Ajouter le hachis de cerfeuil et de persil et la noix de muscade.

-Servir accompagné de pâtes fraîches.