

Raie au beurre blanc

Pour 4 personnes.

750 g de raie, 1 oignon, 1 petit bouquet de persil, 1 feuille de laurier, 1 brin de thym, vinaigre blanc (de vin), 3 échalotes, 300 g de beurre très frais, sel, poivre, 3 petites carottes, 2 petites courgettes, 1 verre de vin blanc.

Mettre la raie dans une casserole; la couvrir d'eau; aromatiser avec de l'oignon coupé en grosses rouelles, du persil, du laurier, du thym, du sel et 4 c à soupe de vinaigre. Faire venir l'ébullition doucement; couvrir; laisser frissonner 20 minutes environ.

Parer les légumes et les faire pocher à l'eau salée en veillant à les conserver un peu fermes.

Préparer le beurre blanc pendant ce temps : mettre le vin et la même quantité de vinaigre dans une petite casserole à fond épais, émaillée de préférence; ajouter les échalotes, pelées et hachées finement, ainsi qu'une pincée de sel. Faire bouillir et laisser diminuer jusqu'à évaporation presque complète. Après avoir laissé la casserole quelques instants hors du feu, poivrer; la placer au bain-marie et incorporer le beurre, petit morceau par petit morceau, en fouettant constamment.

Egoutter la raie; la placer sur du papier absorbant; en supprimer la peau et les cartilages. Dresser sur un plat de service chaud; napper de sauce et décorer des légumes pochés tournés en grosses olives, ainsi que d'un brin de persil.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.