

Raie au beurre fondu

Pour 4 personnes.

1 kg de raie ; 1 gros oignon ; 1 branchette de thym ; 1 feuille de laurier ; 4 c à soupe de vinaigre ; 125 g de beurre ; 1 poignée de persil ; 1 citron ; sel et poivre.

Laver soigneusement la raie avec une petite brosse pour la débarrasser de la couche gluante qui la recouvre ; la vider ; éplucher l'oignon ; le couper en quatre.

Emplir un fait-tout d'eau froide ; y mettre la raie, les morceaux d'oignon, le thym, le laurier et le vinaigre ; saler ; poivrer et faire bouillir à petit feu sans couvrir le fait-tout ; dès que l'eau commence à bouillir, couvrir et laisser frémir de 15 à 20 mn suivant l'épaisseur du morceau.

Retirer la raie du court-bouillon ; enlever la peau des deux côtés ; enlever également tous les cartilages en essayant de ne pas trop abîmer le poisson.

Faire bouillir une casserole d'eau ; laver et hacher le persil.

Poser les morceaux de raie sur un plat que l'on gardera au chaud en le plaçant sur la casserole d'eau bouillante.

Faire fondre tout doucement le beurre dans une petite casserole ; le beurre à peine fondu, retirer la casserole du feu ; ajouter le jus de citron ; saler ; poivrer ; verser sur la raie ; parsemer celle-ci de persil haché et servir avec des pommes vapeur.

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.