



**Effilochée de raie, espuma de pommes de terre au beurre noisette
montée comme un Parmentier**

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 ailes de raie de +/- 200 gr
- 15 cl de vinaigre blanc
- 250 gr de beurre
- 3 pommes de terre
- Maïzena
- 4 c à s de câpres au vinaigre
- 4 gros oignons rouges, 4 jaunes et 4 blancs au vinaigre
- 4 caprons
- 15 cl de crème fraîche 40%
- Quelques salicornes blanchies et sans le petit bois
- ½ botte de persil haché
- 1 citron jaune bio
- Une poignée de croûtons de pain
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

La préparation

1. Faites cuire les pommes de terre avec leur peau dans un four à 180° ;
2. Plongez les ailes de raie dans une grande casserole de l'eau froide et vinaigrée. Coupez à la première ébullition et laissez refroidir les raies dans l'eau de cuisson ;
3. Egouttez le poisson, ôtez la peau dessus et dessous et les arêtes cartilagineuses. Réservez ;
4. Réalisez un beurre noisette avec les 250 gr de beurre ;
5. Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux que vous ajoutez au beurre noisette avec un trait de vinaigre des câpres et la crème fraîche. Passez au mixeur et chauffez de nouveau en ajoutant de la maïzena pour obtenir la texture d'un espuma. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel, poivre, piment d'Espelette et en noix de muscade. Versez la préparation dans un siphon et réservez ;
6. Effilochez la chair du poisson et mettez-le dans une poêle. Ajoutez-y le persil et assaisonnez de sel et de poivre et d'un zeste de citron.

Le dressage

1. Déposez le poisson dans un petit emporte-pièce sur assiette ;
2. Coupez les 3 sortes d'oignons en deux ;
3. Démoulez le poisson et recouvrez-le entièrement d'espuma de beurre noisette ;

4. Déposez 2 morceaux d'oignons de chaque couleur par-dessus, faites le tour de la préparation avec la salicorne, de quelques croûtons et d'un capron.

Bon appétit