

Raie au beurre noir à la plancha



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

15 min



TYPE DE PLAT
poisson

CUISINE
Française



INGRÉDIENTS

- 2 ailes de raie
- 150 gr de beurre
- 2 c.à.s. de câpres
- 1 c.à.s. de persil haché
- 1 citron
- Sel/poivre

INSTRUCTIONS

1. Si vos ailes de raie ne sont pas hyper fraîches, vous risquez d'avoir une forte odeur d'amoniaque à la cuisson. Pour éviter cela, vous pouvez les plonger 1 minute dans une casserole d'eau bouillante.
2. Faites chauffer votre plancha. Elle doit être chaude mais pas trop chaude non plus.
3. Faites fondre 30gr de beurre et déposer les ailes de raies directement sur le beurre.
4. Salez et poivrez.
5. Faites fondre le reste du beurre dans une casserole sur la plancha.
6. Lorsque le beurre devient noisette, ajoutez les capres et le persil haché.
7. Retournez les ailes de raies et versez une ou 2 CAS de beurre aux câpres dessus.
8. Vous pouvez verser un filet de citron si vous le souhaitez au moment de servir.



MOTS CLÉS

beurre, plancha, raie