



## *Mes bonnes recettes*

### *Ailes de raie sauce aux câpres*

#### **Ingrédients :**

- 4 ailes de raie de 200 g environ chacune
- 1/2 verre de vinaigre
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de beurre
- 1/2 jus de citron
- 2 cuillerées à soupe de câpres
- 1 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillerée à soupe de persil haché
- 1 pincée de poivre mignonnette
- sel

#### **Pour 4 personnes**

**Temps de préparation : 15**

**Temps de cuisson : 15**

#### **Préparation:**

Brossez et lavez les ailes de raie.

Faites-les cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée, additionnée du vinaigre. Laissez dans l'eau de cuisson pendant que vous préparez la sauce aux câpres.

Dans une petite casserole, mettez 1 cuillerée à soupe d'eau et la pincée de poivre mignonnette.

Chauffez 1 minute environ, puis placez la casserole au bain

Ajoutez ensuite les jaunes d'œufs, puis, tout en remuant, le beurre, par petits morceaux.

Incorporez enfin le jus de citron et la moutarde à la sauce, en mélangeant.

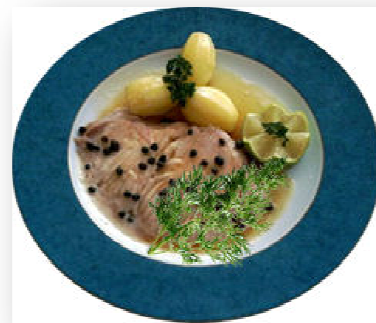
Égouttez les ailes de raie.

Mettez-les sur un plat de service.

Napez-les généreusement de sauce, puis parsemez

Servez ce plat très chaud.

Servez ces ailes de raie avec de simples pommes de terre vapeur et accompagnez le tout d'un Riesling.



**Bon appétit!**