

Salade de Grenailles et raie à l'orange

Ingédients pour 2 personnes

- 300 gr de Pommes de terre grenaille
- Une aile de raie d'un minimum de 350 gr
- 1 belle orange
- 1 citron
- 1 grosse échalote
- 1 petit bouquet de persil (ou ciboulette)
- Huile d'olive
- Fleur de sel – Poivre au moulin



Étapes

- Laver les pommes de terre Grenailles et les cuire à l'eau durant 30 minutes. Les laisser refroidir.
- Rincer l'aile de raie à l'eau froide, l'essuyer avec un Sopalin puis la faire cuire à la vapeur durant environ 8 minutes. Laisser également refroidir.
- Lorsque les grenailles sont froides les couper en grosses rondelles dans un plat creux.
- Laver le persil, le ciseler et l'ajouter
- Eplucher l'échalote, la ciseler grossièrement et l'ajouter.
- Bien laver l'orange puis couper des rondelles finement (retirer les pépins éventuels). Couper ces rondelles en deux et les déposer autour du plat.
- Ajouter le jus du reste de l'orange sur le dessus du plat.
- Saler (très très peu) et poivrer. Arroser d'huile d'olive et d'un jus de citron. Remuer les pommes de terre
- Débarrasser l'aile de raie de son cartilage en faisant glisser la chair délicatement avec une maryse.
- Ajouter les morceaux d'aile de raie sur le dessus. Couper les olives en rondelles et les ajouter au plat.
- Ajouter à nouveau un petit filet d'huile d'olive sur la raie et un peu de fleur de sel et de poivre. Couvrir le plat d'un film étirable et placer celui ci au frais.
- Déguster frais mais non glacé une portion de pommes de terre avec de la raie et servir 3 rondelles d'orange

