

# Effiloché de raie Tiède en salade

Ingédients pour 2 personnes

- 1 petite aile de raie
- 1 sachet de court bouillon de poisson
- 1 petite tomate ou quelques tomates cerises
- 1 oeuf dur
- 15 cl de vin blanc
- 1 cuillère à café de câpres
- 1 cornichon
- 1 petit morceau de citron confit
- 4 Olives vertes
- 1 Petit bouquet de persil
- Huile
- 1 demi-citron
- Fleur de sel - Poivre au moulin



## Étapes

- Cuire les oeufs durs.
- Faire bouillir de l'eau avec le vin blanc avec le sachet de court-bouillon
- Ajouter l'aile de raie et la faire cuire environ 5 minutes à petits bouillon
- Retirer la raie à l'aide d'une écumoire et retirer la chair des cartilages immédiatement. La réserver sur une assiette pour la laisser refroidir. La disposer sur une assiette plate ensuite
- Ecraser l'oeuf dur, après l'avoir écalé, à l'aide d'une fourchette et l'ajouter sur le dessus de la raie.
- Laver la tomate, retirer le trognon et la couper en morceaux. Les ajouter autour de la raie
- Laver le persil et le ciseler finement. Saler et poivrer le tout.
- Ciseler, au couteau, le cornichon, les câpres, le citron confit puis mettre le tout dans un bol.
- Ajouter de l'huile d'olive et un filet de jus de citron. Bien mélanger.
- Ajouter cette sauce (légèrement tiédie au M.O) sur le tout.
- Couper les olives en rondelles et les parsemer sur le tout.
- Déguster cette salade légèrement légèrement tiède

