

Raie aux aïelles

Pour 4 personnes: 2 ailes de raie de 800 g, 1 sachet de court-bouillon, 2 fenouils, 250 g d'aïelles au naturel, 1 c à soupe de vinaigre de framboise, 2 c à soupe d'aneth, sel, poivre.

Mixez 200 g d'aïelles, filtrez et ajoutez le vinaigre. Poivrez et faites réduire de 1/3 à feu moyen. Préparez le court-bouillon selon le mode d'emploi.

Faites-y pocher la raie 10 mn. Retirez la peau, entourez des lamelles de fenouil cuites à la vapeur 10 mn et des aïelles réservées. Salez, poivrez, nappez de jus et poudrez d'aneth.

Alexandre Pukall

lien permanent vers la recette : [Raie aux aïelles](#)