

Aile de raie en matelote



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
208475	Aile de raie MSC 450/900 g	2.5 Kilo
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé	30 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	30 Gramme
69891	Lardons fumés supérieurs 1 kg	200 Gramme
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	500 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	80 Gramme
	Jus de veau	0.5 Litre
	Cognac	0.1 Litre
	Vin rouge	0.3 Litre

Etapas de préparation

- Pour la matelote :**
Faire suer les échalotes et la brunoise avec les lardons dans de la matière grasse. Après coloration, déglacer au cognac puis au vin rouge
- Ajouter le jus de veau lié, faire une 1ère ébullition 10 à 15 mn, puis mettre le persil, l'ail et rectifier l'assaisonnement
- Pour l'aile de raie :**
Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 210/220°C durant quelques minutes. Ou avec décongélation 24h avant en chambre froide positive 0+3°C dans une marinade sèche (graisse, épices sans sel). Cuire comme un produit frais
- Finir la cuisson de la raie dans la suite culinaire