

Aile de raie fior di latte, fricassée de poivrons aux oignons frits



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
208475	Aile de raie MSC 450/900 g	180 Gramme
46872	Demi-jambon cru fumé speck 2,5 kg env. La Grande Charcuterie	40 Gramme
30132	Duo de demi-poivrons grillés 1 kg Bonduelle	120 Gramme
98623	Oignons émincés pré-frits 1 kg Bonduelle	10 Gramme
244555	Aneth haché 250 g Bon&Engagé	1 Pièce
2481	Lait entier UHT 1 L	0.1 Litre
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	100 Gramme
	Jus de citron	1 Pièce
	Huile d'olive	0.01 Litre
	Sel, poivre, pluches de shiso	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer la fior di latte : Mixer le lait entier et la crème épaisse jusqu'à obtention d'un liquide homogène, puis ajouter un jus de citron et l'assaisonnement. Réserver.
- 2 Mettre en décongélation préalable les ailes de raie, puis les détailler à la forme choisie.
- 3 Enrouler les pavés de raie avec le speck, puis réaliser un pochage dans la fior di latte préparée précédemment. Assaisonner et réserver.
- 4 Saisir les poivrons grillés dans de l'huile d'olive, puis ajouter de l'aneth concassé et les oignons frits. Assaisonner et reverser.
- 5 Dresser. En finition : pluches de shiso.

Aile de raie fior di latte, fricassée de poivrons aux oignons frits

L'astuce du chef



Une touche épicée type curry vert apportera une dimension aromatique supplémentaire à cette recette.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid