



Roulé de raie, gaspacho de concombres et amandes grillées

Ingrédients pour 4 personnes

Roulé de raie:

300 g de chair de raie
1 bouquet garni
2 oignons blancs (botte)
10 g de câpres
5 cl d'huile d'olive
Fleur de sel / poivre du moulin
Amandes effilées

Gaspacho de concombre:

1 concombre
1 tranche de pain de mie
10 cl d'eau
1 jaune d'œuf
10 cl d'huile d'olive
2 cl de vinaigre de Xérès
Fleur de sel / poivre du moulin

Recette :

Dans un premier temps, préparez les ingrédients qui accompagnent votre roulé :

Dans un saladier, zestez le citron, ajoutez les oignons émincés finement, les câpres hachés puis le jus de citron et l'huile d'olive. Réservez. Pochez la raie au court bouillon 10 à 15 minutes, égouttez-la. A chaud, retirez la peau, effilochez-la. Sans laisser refroidir, ajoutez-là à la préparation dans le saladier, mélangez. Étendre un film sur le plan de travail pour rouler la raie, ficelez les coins si nécessaire et placez les roulés au réfrigérateur une nuit.

Dans un second temps, lavez, taillez le concombre et coupez le pain de mie grossièrement. Rassemblez le tout avec l'eau et la fleur de sel, le poivre. Mixez, passez au chinois et réservez la préparation.

Dans un autre récipient, battez le jaune d'œuf avec l'huile d'olive, montez en mayonnaise serrée puis ajoutez le vinaigre. Ensuite, à l'aide d'un mixeur, montez le gaspacho progressivement en ajoutant à la mayonnaise la préparation de concombre afin d'obtenir un mélange lié.

Pour le dressage, recouvrez le fond d'une assiette creuse avec le gaspacho, taillez en petit tronçons la raie et ajoutez des amandes torréfiées.

Le petit plus

Vous pouvez ajouter du radis finement taillé pour une touche de fraîcheur et de couleur.

Bonne dégustation !!!!!!!

Parrot clément, chef de partie Garde-Manger du restaurant le Fâ