



Joues de Raie Poêlées au Beurre d'Orange Embeurrée de Patate au Caviar



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

5 à 6 joues de raie/pers.

sel & poivre du moulin, huile d'olive

beurre d'orange:

1 petite échalote

1 càc de vinaigre balsamique

2 petites oranges à jus (bio)

100 g de beurre 1/2 sel

poivre du moulin

garniture:

1 poireau

2 pdt charlotte

2 càc de caviar d'Aquitaine

20 g de beurre

Nettoyer et parer les joues, réserver.

Cuire les pdt en robe des champs.

Laver et tailler le blanc du poireau en julienne, étuver avec une noix de beurre et un peu d'eau et une pincée de sel.

Prélever sur une orange quelques zetes, tailler en julienne, blanchir, réserver pour la finition. Dans une casserole moyenne réduire d'1/3 l'échalote ciselée finement avec le jus des oranges et le vinaigre balsamique. .

Egoutter la julienne de poireau et ajouter le jus de cuisson à la réduction du beurre d'orange.

Saisir à l'huile d'olive les joues 3 à 4 mn par face, assaisonner. Eplucher et écraser à la fourchette les pdt, ajouter 20 g de beurre fondu, rectifier l'assaisonnement et disposer en verrine.

Monter le beurre d'orange progressivement au fouet à sauce avec le beurre frais coupé en parcelles, rectifier l'assaisonnement d'un tour de moulin à poivre.

Dresser les joues sur un lit de poireau, déposer la verrine et y ajouter le caviar. Verser un cordon de sauce, servir le restant en saucière; décorer de tranches et julienne d'orange.