



Aile de Raie en Gelée à l' Estragon, aux Bigorneaux



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

1 aile de Raie (350 g)
300 g de Bigorneaux
1 botte d'estragon
1 tomate
oeufs de saumon (facultatif)
1/2 L de gelée
sel & poivre

Laver les bigorneaux, les cuire dans une eau salée et poivrée pendant 15 mn, égoutter, réserver.
Pocher la raie dans moitié eau et lait pendant 10 mn, égoutter, peler et lever les filets.

Décortiquer les bigorneaux, monder et concasser la tomate, hacher les feuilles d'estragon.

Le montage peut se faire en verrines, en terrine ou petits moules. Couler une première couche de gelée + oeufs de saumon, dés de tomates, faire prendre au réfrigérateur puis une deuxième couche de gelée avec les herbes. Garnir avec les morceaux d'aile de raie, dés de tomate, oeufs de saumon, bigorneaux, recouvrir de gelée puis faire prendre au frais.