

Aile de raie au four (4 personnes)

1 aile de raie d'environ 1,2 kg

20 cl de vin blanc

10 cl de crème fraîche liquide

2 échalotes

1 citron

2 cuillères à soupe de persil plat ciselé

Sel, poivre

Eplucher et couper les échalotes en petits dés. Bien laver le citron et le couper en rondelles.

Déposer la raie dans un plat allant au four et préalablement huilé.

Arroser de vin blanc, saupoudrer des dés d'échalotes. Ajouter les rondelles de citron, saler, poivrer et enfourner dans un four bien préchauffé à 200°C, chaleur tournante pour 15 minutes.

Au bout de 15 minutes, ajouter la crème et refaire cuire 5 minutes supplémentaires.

A la sortie du four, saupoudrer de persil plat ciselé et servir immédiatement.