

Terrine de raie, basilic et tomates

Par Giovanni PIRREDU

Le restaurant

TentaziOni
59 rue du Palais Gallien
33 000 Bordeaux



L'espèce

La raie bouclée – *Raja clavata* - Pic de production : toute l'année



Il y a de nombreuses espèces de raies, la raie bouclée et la raie fleurie sont les plus par les navires de La Cotinière. C'est un poisson cartilagineux qui vit sur les fonds. Elle est pêchée majoritairement par des chalutiers qui partent au large.

Ingrédients - 4 personnes

800 g d'aile de raies

500 g de tomates d'antan

1 botte de basilic

100 g d'huile d'olive

30 g de câpres de Sicile

Pane Carasao (pain Sarde)

ou feuilles de briques cuites

Sel/poivre

Vinaigre Balsamique

Bouquet garnie pour la

cuisson de la raie et un

verre de vin blanc

Préparation

Décortiquer Plonger l'aile de raie dans le court-bouillon 10 min.

Enlever de l'eau chaude et nettoyer l'aile en enlevant les cartilages et la première peau salée poivré, laissé refroidir. Mettre les morceaux dans une terrine et intercalé avec des feuilles de basilic.

Placer au réfrigérateur avec un poids dessus pour la compréhension (1h)

Commencer à émonder les tomates. Mettre en saladier assaisonné avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique

Passer au dressage



Conseil de l'ONG SEAWEB

La faible fécondité des raies les rend très vulnérables à l'activité de pêche, privilégiez l'achat de raie bouclée qui est l'espèce la plus abondante en Atlantique Nord-Est



Cette recette a été présentée dans le cadre de l'opération « La Cotinière débarque à Bordeaux » les 21 et 22 mai 2016

