

Aile de raie au four

Ingredients

- 800 g d'ailes de raie
- 200 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 15 cl de vin blanc
- Brins de persil
- 1 càs d'estragon
- Piment d'Espelette

Je passe en cuisine

1. Épluchez et hachez finement l'oignon. Hachez le persil et l'estragon, réservez-les à part.
2. Faites revenir l'oignon dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez les champignons et faites sauter 3 minutes. Réservez.
3. Dans un grand plat à gratin, déposez les ailes de raie. Salez, poivrez, saupoudrez de piment d'Espelette et parsemez la moitié des herbes. Recouvrez du mélange oignon-champignons, ajoutez le reste des herbes et arrosez de vin blanc. Enfourez à 180 °C pour 25 à 30 minutes.
4. Servez bien chaud, accompagné de semoule ou de boulgour.



DIFFICULTÉ

FACILE



PRÉPARATION

10 MIN



CUISSON

30 MIN



NB DE PERS.

4