



AILE DE RAIE AU FEU DE BOIS

Ingrédients pour 4 personnes

1 aile de raie de 1kg (sans peau)
500 gr de patate douce
250 gr de beurre demi-sel

Progression

Faire fondre les 250 gr de beurre demi-sel à feu très doux, jusqu'à ce qu'il devienne « Noisette ».

Couvrir la patate douce dans une feuille d'aluminium et la laisser cuire au four à 180°C pendant environ 40 minutes.

Une fois cuite, la sortir du four et la laisser refroidir à l'air.

Couper délicatement en gros cubes, puis les passer délicatement à la poêle au beurre demi-sel, attention de ne pas les casser.

Dans un Big Green Egg (ou poêle à bois) Déposer l'aile de raie sur le côté le plus fin, côté feu. La laisser cuire environ 4 à 5 minutes, puis la retourner tout aussi délicatement.

Laisser à cuire encore 7 minutes avant de la retirer du feu et la laisser reposer minimum 10 minutes.

Dressage

Couper la raie en 4 morceaux, et les disposer dans le centre de l'assiette.

Déposer les cubes de patates douces colorés sur le côté et napper les portions d'aile de raie de beurre noisette.

A servir et déguster immédiatement.



Chef Alfredo MARTIN MELLIOR
Restaurant Mariette
24 rue Bosquet
75007 Paris