



Hot dog de raie

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g d'aile de raie
- 5 cl de vinaigre blanc
- 1 carotte
- 1 oignon
- 10 grains de poivre
- 1 branchette de thym
- 1 feuille de laurier
- 4 pains à hot dog
- 1 citron
- 4 cuillères à soupe de crème liquide
- 2/3 brins de ciboulette
- 1 belle branche de coriandre fraîche
- 4 cuillères à café de ketchup
- Sel poivre

1. Avec l'aide d'un adulte, réalise le court-bouillon pour cuire la raie : épluche et coupe en petits rondelles la carotte et l'oignon, et fais cuire dans une grande casserole carotte, oignon, vinaigre, grains de poivre, thym, laurier avec 2 litres d'eau. Laisse bien frémir sur le feu pendant 10 minutes au moins.
2. Pendant ce temps, coupe la raie en morceaux pour qu'elle tienne facilement dans la casserole.
3. Après 10 minutes de cuisson, plonge les morceaux de raie et laisse frémir (pas bouillir !) 10 minutes environ, jusqu'à ce que la chair se détache facilement du cartilage.
4. Pendant la cuisson du poisson, coupe la ciboulette et la coriandre en tout petit, mélange-les avec la crème, ajoute le jus du citron, du sel et du poivre, et range la crème au réfrigérateur.
5. Lorsque la raie est cuite, sors-la du court-bouillon, et laisse-la un peu refroidir. Lorsqu'elle est tiède, détache la chair du cartilage et pose-la sur une planche à découper.
6. Coupe-la en petits dés et assaisonne-la dans un bol.
7. Utilise du papier film, pose la chair de raie dessus et roule pour former les boudins, il t'en faut 4 de la taille du pain.
8. En refroidissant, le boudin se solidifie un peu.
9. Fends le pain en deux, étales le ketchup sur une face, la sauce crème sur l'autre et dé-filme le boudin délicatement au milieu du pain.

Conseils

Il est possible de faire la même chose façon hamburger, avec un peu de fromage fondu et une belle tranche de tomate.