

Fées Mains by Marjorie



Salade de pommes de terre, effilochée de raie aux 5 aromates :

Les ingrédients pour 4 personnes : 4 ailes de raie ou 2 selon la taille (environ 1kg) – 12 petites pommes de terre (environ 800g) – 150g de mâche et/ou pousses d'épinards – 1CàS de mélange d'aromates séchés (fenouil, basilic citron, aneth, coriandre, monarde) – 8CàS de vinaigre de miel type Melfor – 4CàS d'huile d'olive – 1CàS rase de moutarde – quelques brins de persil, ciboulette, coriandre – 1 petite échalote – sel – poivre

Laver les pommes de terre et les faire cuire environ 30mn (plus ou moins selon la taille des pommes de terre) dans une casserole d'eau salée.

Vérifier la cuisson en piquant les pommes de terre avec la pointe d'un couteau. Egoutter les pommes de terre.

Pendant ce temps, laver les ailes de raie et les couper en deux si besoin.

Les plonger dans une casserole d'eau frémissante avec les aromates séchés.

Cuire à couvert environ 15mn (plus ou moins selon l'épaisseur des ailes de raie) en surveillant régulièrement.

Vérifier la cuisson (les extrémités des ailes se décollent).

Egoutter les ailes de raie.

Laver et essorer les feuilles de mâche et/ou les jeunes pousses d'épinards.

Laver et sécher les herbes. Eplucher et émincer finement l'échalote.

Préparer la vinaigrette en mélangeant le vinaigre, l'huile d'olive, la moutarde, les herbes ciselées et l'échalote émincée. Saler et poivrer.

Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.

Effiloche les ailes de raie.

*Répartir dans chaque assiette les feuilles de mâche et/ou les pousses d'épinards, les rondelles de pommes de terre et l'effilochée de raie.
Verser un filet de vinaigrette.*

A déguster tiède ou froide.