



# Aile de raie, sauce gourmande avec Cantadou® Ail & Fines Herbes

## ●●● Ingrédients pour 50 convives

- 7 kg d'ailes de raie
- 1.25 kg de fromage à la crème Cantadou® Ail & Fines Herbes
- 10 L de fumet de poisson
- Sel, poivre

PRÉPARATION : 20 MINUTES  
CUISSON : 20 MINUTES



## ●●● Progression de la recette

1. Rincer et couper les ailes de raie en darnes. Réserver.
2. Réaliser un fumet de poisson, pocher les darnes 8 minutes. Réserver.
3. Confectionner la sauce : filtrer 1.25 L de fumet. Incorporer et délayer le fromage Cantadou® Ail & Fines Herbes. Laisser réduire tout doucement pendant 15 minutes. Assaisonner.
4. Égoutter les darnes de raie et servir en nappant de sauce.



Pour rappeler une recette classique de la raie, vous pouvez y ajouter des câpres et des segments de citron.

## ●●● Valeurs nutritionnelles

	Valeurs nutritionnelles/portion
Énergie	942,1 Kj 224,1 Kcal
Protéines	34,3 g
Matières grasses	9,0 g
Glucides	1,5 g