

Raie au gratin



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

125 g [Gruyère](#) râpé

1,5 kg raie

1/2 l lait

60 g beurre

60 g petits oignons

15 g farine

1 bouquet garni

sel, poivre

Préparation

Nettoyez, éplucher les petits oignons. Parez et détaillez les ailes de la raie. Dans une sauteuse, laissez-la doucement étuver au beurre avec les petits oignons. Poudrez de la cuillère de farine, mouillez avec le lait, assaisonnez, ajoutez le bouquet garni. Laissez reprendre l'ébullition et pocher 10 minutes au frisson. Débarrassez la raie dans un plat à four beurré. Recueillez la sauce, passez-la au chinois. Rectifiez l'assaisonnement. Nappez la raie et poudrez abondamment de fromage râpé. Enfourez près de la voûte du four pour gratiner 10 minutes à 280°.