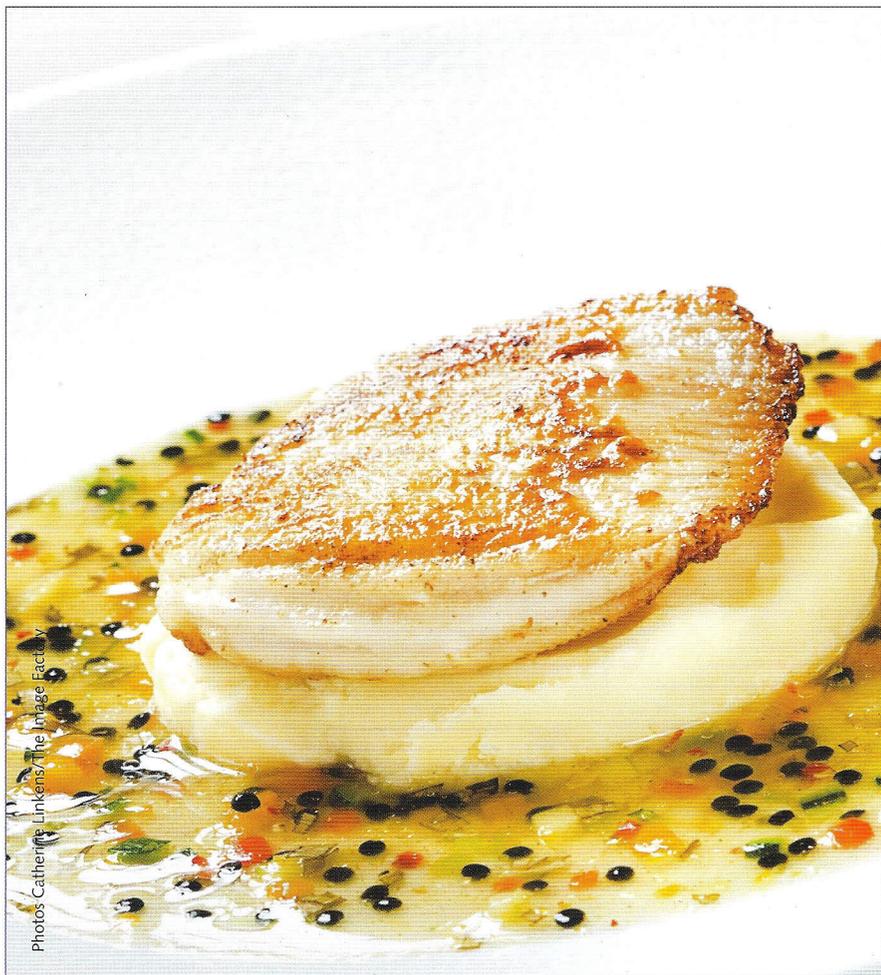


# Meunière d'ailes de raie, pommes de terre écrasées au lait battu sur miroir acidulé de petits légumes et caviar de hareng



Photos Catherine Linkens, The Image Factory



Le xanthane est une gomme sans gluten à fort pouvoir épaississant très utilisé en formulation de sauces chaudes ou vinaigrette, dit le chef Frans Vandeputte, ici avec Michaël Gillet et Loïc Victorin. Il permet d'épaissir des soupes, des sauces, des crèmes avec une toute petite quantité de produit, tout en préservant le goût original de la préparation. Si vous n'en avez pas, vous pouvez le remplacer par de la maizena.

## Ingrédients

4 portions d'ailes de raie de 100 gr (en filets), 1 Piment d'Espelette frais, 1 c à s de feuilles d'estragon, 1 pointe de poudre de curry, 4 c à s de brunoise de légumes frais (carottes, poireaux, céleris, poivrons, etc.), 1 c à moka de zeste d'agrumes coupés très fin (orange, citron, citron vert), 1 c à thé de caviar de hareng. Des pommes de terre pour quatre personnes, 2 dl environ de lait battu, beurre (en quantité suffisante), 4 dl de consommé de volaille, 2 cl de vinaigre de xérès, un peu de farine, huile d'olive, Gelespessa.

## Préparation

### A prévoir la veille

Coupez très finement les feuilles d'estragon et mélangez-les avec le vinaigre de xérès. Mettez au frais. Enlevez les graines du piment d'Espelette et coupez-le le plus finement possible. Mélangez avec un peu d'huile d'olive et mettez au frais. Coupez le plus finement possible des zestes d'orange, de citron et de citron vert. Mélangez avec un peu d'huile d'olive et mettez au frais. Blanchissez 2 minutes dans de l'eau bouillante salée la brunoise de légumes. Egouttez et plongez dans de l'eau glacée afin de créer un choc thermique. Egouttez à nouveau et mettez au frais.

### Le jour même

#### L'écrasée de pommes de terre au lait battu

Cuisez les pommes de terre à l'Anglaise (eau salée). Egouttez-les et écrasez-les avec une fourchette. Mélangez le tout avec du lait battu et ajoutez une noisette de beurre. Rectifiez le goût et gardez au chaud.

#### Les filets d'ailes de raie

**1.** Coupez les ailes de raie en filets. Poivrez et salez le poisson. Farinez-le légèrement. Au dernier moment, cuisez le poisson dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

#### Le miroir acidulé

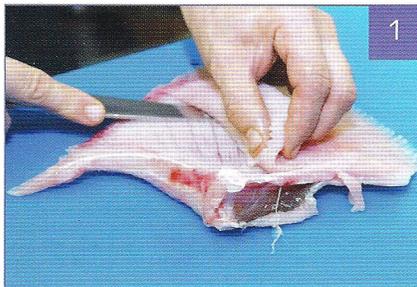
Liez le consommé avec du Gelespessa (gomme xanthane). Aromatisez avec une pointe de curry et d'estragon vinaigré (égouttez l'estragon du vinaigre). Soyez modéré sur les quantités d'estragon : le mélange est fort. Au dernier moment, chauffez dans la sauce la brunoise de légumes, un peu de zeste d'agrumes et un peu de piment haché. **2.** Quand elle est chauffée, mélangez-y le caviar de hareng. Versez aussitôt sur assiette.

#### Dressage

Au milieu d'une assiette chaude, disposez dans un cerceau l'écrasée de pommes de terre au lait battu. Enlevez le cerceau.

**3.** Posez la meunière d'aile de raie sur l'écrasée. Ensuite versez, autour de celle-ci, le miroir acidulé de petits légumes et caviar de hareng.

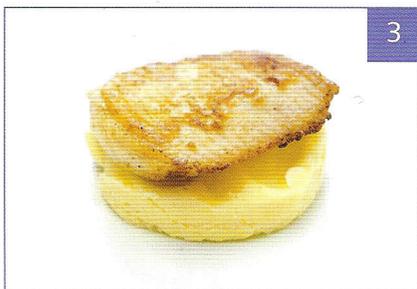
## Ingrédients



1



2



3

## Le Château de Strainchamps

Strainchamps, 12, 6637 Fauvillers  
Directrice: Paulette Lalande  
Chef: Frans Vandeputte  
Sommelier: Thierry Collard  
Tél : 063/60 08 12 - Fax : 063/60 12 28  
www.chateaudestrainchamps.com  
info@chateaudestrainchamps.com

Menu Lunch: 38€ (all in : 60€)  
Menu Jeunes Restaurateurs d'Europe: 58€  
Menu Découverte: 68€  
Menu Chasse à partir de la mi-octobre  
Salle: 35 couverts. Terrasse: café + apéro.  
Banquets: maximum 40 couverts  
Fermé le lundi et le mardi

