

## Ailes de raies sauce hollandaise



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 35 mn

*Accompagnez ce plat d'un petit vin blanc de Vendée.*

### Ingrédients

- 2 ailes de raies
- quelques de pommes de terre - vapeur
- 1 cube de bouillon
- 3 feuilles de laurier
- thym
- pour la sauce hollandaise :
- 4 jaunes d'oeufs
- 5 cs de jus de citron
- 200 g de beurre - en petits morceaux
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Épluchez, lavez, puis coupez les pommes de terre en rondelles.
- 2 Faites-les cuire à la vapeur. Égouttez, assaisonnez et réservez au chaud.
- 3 Dans une casserole, faites cuire les ailes de raies dans un court-bouillon avec les feuilles de laurier et de thym.
- 4 Pour la sauce hollandaise, faites cuire au bain-marie les jaunes d'oeufs avec le jus de citron pendant 3 minutes en remuant constamment. Ajoutez ensuite les morceaux de beurre, le sel et le poivre. La sauce doit épaissir doucement.
- 5 Servez sans attendre les raies dans deux assiettes individuelles, sur le dessus les rondelles de pommes de terre, puis versez la sauce hollandaise.

Proposé par

**33gourmande**

Retrouvez Marie-Claude sur son [blog "33gourmande"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

