

Ballottine de raie farcie au vert puis cuite meunière Pomme de terre « tapée » à l'ail noir



Ingrédients :

Pour les ballottines :

3 ailes de raie de 600g chacune, assaisonnement

Pour la farce :

3 oignons nouveaux, 500g de pousses d'épinards, huile d'olive, assaisonnement.

Pour la garniture :

3 oignons nouveaux, 3 cuillères de pignons de pin, 2 cuillères de raisins secs,
3 tranches de pain de mie, huile d'olive, 60g de beurre, assaisonnement, 60g de câpres,
2dl d'huile pour la friture, assaisonnement ;

Pour les pommes de terre :

6 belles pommes de terre amandine, sel, purée d'ail noir, beurre

La farce :

Couper les oignons nouveaux en quartiers et les faire suer dans un filet d'huile d'olive.
Ajouter les épinards et rectifier l'assaisonnement.

La garniture :

Couper les oignons nouveaux en quartiers et les faire suer dans un filet d'huile d'olive.

Ajouter les raisins secs et 1 cuillère de pignons de pin.

Laisser compoter jusqu'à une très légère coloration.

Couper le pain de mie en dés de 5mm.

Dorer au four à 160° avec le reste des pignons et un filet d'huile d'olive.

Faire frire les câpres dans l'huile à 180° pour obtenir des câpres croustillantes.

Les pommes tapées :

Cuire les pommes de terre en robe des champs dans une casserole d'eau salée. Les égoutter.

Les écraser en les gardant entières. Les placer sur une plaque à pâtisserie.

Assaisonner et placer sur chaque une cuillère de beurre. Laisser dorer au four 10mn pour obtenir des pommes de terre croustillantes à l'extérieur et fondante à cœur.

Déposer alors une cuillère de purée d'ail noir dessus.

Les ballotines :

Lever la peau et les filets de chaque raie. Assaisonner de chaque côté. Au milieu de chaque filet, placer une cuillère de farce. Refermer le filet en formant un ballotin avec le papier film comme un petit ballon. Cuire 5 mn à la vapeur (dans un couscoussier). Retirer ensuite délicatement le papier film.

Poser les ballotines au centre de chaque assiette. Poser à côté 1 pomme de terre.

Couvrir la ballottine de garniture et finir par les câpres ;