

La brandade de raie gratinée

Tps de prépa : 25 minutes

Tps de cuisson : 25 minutes

Pour 4 personnes :

1 aile de raie

600 g de pommes de terre type Charlotte

1 sachet de fromage râpé

20 cl de crème fraîche liquide

10 cl de lait

1 cube de court-bouillon de poisson

50 g de chapelure

3 gousses d'ail

5 branches de thym

1 petit bouquet de ciboulette

noix de muscade râpée

fleur de sel, poivre

huile d'olive

Epluchez et lavez les pommes de terre. Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau froide salée en ajoutant les gousses d'ail épluchées et dégermées, et 2 branches de thym.

Dans un grand faitout rempli d'eau, mettez le cube de court-bouillon, et portez à ébullition. Plongez-y l'aile de raie, arrêtez le feu, et laissez cuire 10 minutes environ. Sortez la raie du court-bouillon, laissez-la refroidir, puis retirez la peau et effilochez la chair. Réservez.

Mettez les pommes de terre cuites dans un saladier ainsi que les gousses d'ail, et écrasez le tout avec une fourchette. Ajoutez la crème, le lait, 1 filet d'huile d'olive, sel, poivre et noix de muscade.

Ciselez la ciboulette et incorporez-la dans l'écrasé de pommes de terre.

Effilochez la raie.

Ajoutez ensuite pour finir la raie effilochée. Mélangez délicatement.

Mettez la brandade de raie dans un plat allant au four.

Dans un bol, mélangez la chapelure, le fromage râpé, la fleur de sel, poivre, et 3 branches de thym émiettés.

Saupoudrez-en la surface de la brandade.

Versez dessus un filet d'huile d'olive, et faites chauffer au four 15 minutes jusqu'à ce que la brandade soit bien dorée. Servez aussitôt.