

RAIE A L'OSEILLE

Pour 6 personnes

- 1 kg de raie
- 1 sachet de court bouillon
- 1 kg d'oseille
- 500 g de verts de bette ou d'épinards
- 200 g de crème fraîche
- 2 échalotes
- 60 g de beurre
- 1 paquet de pâte feuilletée
- 1 œuf
- Sel
- Poivre
- Farine

Etendre la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur, la laisser reposer jusqu'à utilisation au frigo, elle se rétractera ainsi moins lors de la cuisson.

Couper la raie en morceaux, la laver et la déposer dans une casserole la recouvrir d'eau mélangée au court bouillon et couvrir.

Chauffer à feu vif jusqu'à ébullition.

Puis baisser le feu et laisser frémir pendant 15 mn.

Retirer du feu et laisser tiédir.

Retirer la peau de la raie et les cartilages.

Eplucher les bettes, les laver et les jeter dans l'eau bouillante salée juste quelques minutes pour les ramollir.

Egoutter les bettes, les presser entre les mains pour les essorer puis les hacher grossièrement.

Dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter les échalotes hachées, faire revenir 2 mn puis ajouter les bettes et l'oseille.

Faire rissoler en remuant pour faire évaporer l'eau.

Saupoudrer d'une c. à soupe de farine et mélanger, ajouter la crème et mélanger.

Faire mijoter 10 mn.

On doit obtenir un mélange à la consistance de bouillie.

Saler, poivrer.

Dans un plat allant au four, plat de préférence, mettre la moitié du mélange de verdure (bettes, oseille...), poser dessus la raie, couvrir du mélange de verdure.

Recouvrir avec la pâte feuilletée, la coller sur les bords à l'eau ou au blanc d'œuf.

Couper l'excès de pâte, y tailler un décor, fleur, poisson... que vous collez sur le dessus au blanc d'œuf ou à l'eau.

Dorer la pâte au jaune d'œuf, piquer 5/6 fois le couvercle de pâte avec la pointe d'un couteau.

Mettre cuire à 230 ° C. Puis quand la pâte a la bonne couleur baisser à 180 °C. Le temps total de cette cuisson est de 25/30 mn.