



# Aile de raie à la sauce au beurre noisette et aux câpres



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

4 ailes de raie

beurre

4 cuillères à soupe de câpres

1 citron (jus)

sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Nettoyez les ailes de raie, épongez-les. Salez et poivrez.
- 3.** Faites fondre du beurre dans une poêle et cuisez les ailes de raie jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées des deux côtés.
- 4.** Réservez-les dans un plat beurré allant au four. Poursuivez la cuisson 10 minutes au four préchauffé.
- 5.** Faites fondre le beurre dans la poêle du poisson et ajoutez les câpres. Déglacez avec le jus du citron.
- 6.** Sortez le poisson du four et arrosez-le de sauce au beurre et de câpres.
- 7.** Accompagnez de pommes de terre.