

Raie au ketchup de fraise

Une aile de raie bien épaisse

Un bon court-bouillon corsé, ou 2/3 tablettes

Poser votre aile de raie dans le court -bouillon froid, démarrez la cuisson et dès l'ébullition réduire le feu, maintenir petit frémissement environ 10mn puis retirer du feu, couvrir la casserole et laisser pocher environ 20mn.

Transvasez la raie dans un plat large et creux (vous la couperez en 2 morceaux si le morceau est trop gros), ôtez les peaux et déchets du poisson, recouvrez de bouillon et laissez tiédir

Dressage :

Répartissez du ketchup de fraise dans le fond de l'assiette, déposez des languettes de poisson en rosace.

Servez avec une coupelle de ketchup

J'avais choisi du poisson car j'ai une préférence (surtout la raie) on peut aussi servir du ketchup de fraise avec des filets de maquereaux grillés.

Les viandes blanches froides (poulet, dinde) peuvent aussi s'accompagner de ce ketchup-maison inattendu.

Le fait de l'avoir conservé (dans un pot en verre bien bouché) quelques jours au frigo a permis aux saveurs de la fraise de se développer.

Si vous voulez épater vos invités, n'hésitez pas.....c'est délicieux et surprenant !