**Aile de raie dans l'acide**

**ailes de raie
bouillon de poisson
vinaigre de vin
échalotes**

**gélatine
clou de girofle
laurier
citron
le poivre du moulin**

Répartissez les ailes de raie proportionnellement à la taille des conteneurs dans lesquels vous allez conserver le produit fini. Coupez un citron vert en rondelles et les échalotes en demi-lunes.

Laissez les ailes de raie pocher pendant 5 à 10 minutes dans un bouillon de poisson fait maison avec quelques feuilles de laurier et des clous de girofle. Le temps dépend de l'épaisseur des ailes. Retirez le poisson du liquide de pochage et passez ce dernier au tamis.

Prenez des parts égales de vinaigre de vin blanc et de liquide de pochage tiède et dissolvez la gélatine trempée dans ce dernier. Le ratio est de 4 feuilles par litre. Ajoutez un peu de jus de citron.

Placez les ailes de raie dans des plateaux avec un peu d'échalote coupée, une tranche de citron et une feuille de laurier et arrosez avec la préparation au vinaigre.

Réservez-les au frais pour qu'il se raffermisse. Servir froid. Délicieux avec du pain ou des frites et une salade fraîche.