**Joues de raie avec purée de salicorne**

**vin blanc  
concentré de tomates  
safran  
Noilly Prat  
farine fluide  
mini-concombre  
œufs  
cressonette  
crevettes grises  
œufs de truite  
oignons frits**

**joues de raie  
salicorne  
poireau  
ail  
oignon  
beurre  
crème  
sel et poivre  
noix de muscade  
bouillon de poisson**

**Purée de salicorne.** Lavez et blanchissez 200 g de salicorne. Rincez immédiatement à l'eau froide pour fixer la couleur. Hachez un blanc de poireau, un oignon et deux gousses d'ail et faites-les revenir dans une grosse noix de beurre jusqu'à ce que l'oignon devienne vitreux. Ajoutez ensuite la salicorne et un demi-verre de crème. Assaisonnez avec un tour de moulin à poivre et de la noix de muscade fraîche râpée. Laissez mijoter pendant quelques minutes. Mettez le mixeur manuel dans la casserole et réduisez en purée. La purée est maintenant prête à être utilisée. Si nécessaire, ajoutez quelques cuillères à soupe de purée de pommes de terre en poudre pour épaissir la purée.

**La sauce au safran.** De préférence, faites votre propre fumet de poisson ou utilisez du fumet de poisson en poudre si nécessaire. Ajoutez un verre de vin blanc et une quantité égale de crème. Portez à ébullition et ajoutez quelques cuillères à soupe de concentré de tomates et un sachet de safran. Versez une grande quantité de Noilly Prat et assaisonnez encore avec du sel et du poivre. Laissez-le bouillir.

**Les joues de raie.** Séchez les joues et farinez-les. Faites-les dorer de tous côtés dans une poêle avec du beurre.

**La finition dans l'assiette.** Commencez par un tas de purée de salicorne au milieu de l'assiette. Déposez un anneau de sauce au safran autour. Posez sur cet anneau alternativement des joues de raie frites et des tranches de mini-concombre frites. Placez un œuf poché au milieu de la purée et ouvrez-le juste avant de servir.

Terminez selon votre goût et votre inspiration avec des morceaux de salicorne, de cressonette, de crevettes grises décortiquées, d'œufs de truite et d'oignons frits.