

# *Raie gratinée à la moutarde picarde, sauce vierge*

*Recette du restaurant « Le Vilargène »*

Pour 4 personnes :

- 750g de raies
- 250cl de crème liquide
- 100g de moutarde picarde
- 90g d'olives noires
- 2 tomates
- 4cl d'huile d'olive
- 4 feuilles de basilic
- 400g de mâches
- Sel, poivre

1. Confectionner la sauce vierge : dans l'huile d'olives : ajouter les tomates coupées en dés, puis les olives noires dénoyautées et hachées, du sel, du poivre.
2. Lever et portionner les raies.
3. Cuire les raies au four à 200°C.
4. Monter la crème fraîche : il faut qu'elle ait la consistance d'une crème chantilly.
5. Ajouter la moutarde, poivrer et saler délicatement.
6. Napper les raies et faire gratiner.
7. Les dresser sur assiette sur un lit de mâches avec sauce vierge.

*C'est prêt !!!*