**Aile de raie frite au beurre de câpre**

**ailes de raie
câpres
beurre
citron
farine
persil
sel et poivre**

Mettez les ailes de raie dans la farine avec un peu de poivre et de sel et faites-les d'abord frire avec le côté épais dans une poêle très chaude avec du beurre pendant 4 minutes. Le beurre ne doit pas brunir ! Ajoutez un peu plus de beurre pour éviter cela.

Faites ensuite frire les ailes sur le côté mince pendant 4 minutes supplémentaires. Sortez-les de la poêle à frire et gardez-les au chaud, à couvert dans un four à 85°C.

**Beurre de câpre** : faites fondre le beurre et faites revenir le persil haché avec un trait de jus de citron. N'ajoutez les câpres égouttées qu'à la dernière minute.

**Dans l'assiette** : versez la sauce sur l'aile et terminez par des pommes de terre sautées, de la mâche et une tranche de citron.