**Aile de raie à la crème de câpres**

**Oignons
beurre
ail
vin blanc
bouillon de poisson
feuille de laurier
sel et poivre
crème
câpres**

**Aneth
graine de fenouil
fécule de maïs
ciboulette
ailes de seigle
farine fluide
huile d'olive
épinards en feuilles
oignon de printemps
persil**

Hachez un oignon et faites-le revenir brièvement dans un peu de beurre, avec quelques gousses d'ail pressées. Ajoutez des quantités égales de vin blanc et de fumet de poisson et quelques feuilles de laurier. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Laissez bouillir pendant environ cinq minutes, puis passez la préparation au tamis.

Ramenez à l'ébullition. Ajoutez la crème et laissez réduire. Ajoutez quelques cuillères à soupe de câpres à la sauce. Assaisonnez avec l'aneth séché et les graines de fenouil. Assaisonnez encore avec du poivre et du sel. Si vous le souhaitez, épaississez la sauce avec quelques cuillères à soupe de fécule de maïs dissoute dans de l'eau. Mélangez une poignée de ciboulette hachée à la sauce.

Séchez les ailes de raie et enfarinez-les. Assaisonnez-les avec du poivre et du sel et faites-les frire dans un mélange de beurre et d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des deux côtés. Prévoyez au moins 5 minutes de friture par côté.

Lavez les épinards en feuilles et retirez les tiges dures des feuilles. Séchez les feuilles dans un saladier ou à l'aide d'un tissu de cuisine propre. Faites brièvement sauter les épinards dans le beurre chaud. Assaisonnez avec du gros sel et du poivre du moulin.

**Dans l'assiette.** Mettez une portion d'épinards dans l'assiette et, par-dessus, une aile de raie. Versez une louche de sauce. Terminez avec des oignons de printemps coupés en tranches et du persil haché. A servir avec des pommes de terre en chemise.