

# Rillettes d'aile de raie

aux épinards et aux câpres BIO

Pêche sauvage et de saison



**La raie** est un chondrichthyen (poisson à squelette cartilagineux) benthique. Elle **vit sur le fond** du plateau continental. Poisson à la **chair feuilletée, blanche et savoureuse**.

La raie bretonne n'est pas menacée, c'est un poisson pêché toute l'année sur les côtes françaises et principalement bretonne.

AMBROISIE a confectionné des rillettes d'aile de raie aux épinards et aux câpres Bio...

Ces rillettes sont cuisinées à partir **d'ails de raie fraîches** issues du golfe de Gascogne et plus précisément de la criée de Douarnenez (29).

Cette recette **originale** étonnera les gastronomes grâce à la **légèreté** de la chair blanche de la raie associée à **l'acidité** des câpres et du jus de citron ; un **bel équilibre** avec l'épinard en fin de bouche.

**Conseils de dégustation :** Dégustez ces rillettes bien fraîches sur des toasts de pains grillés avec un filet de jus de citron, vous pouvez y ajouter une câpre en présentation. Ces rillettes peuvent également servir de base pour sublimer votre riz et/ou pâtes.

**Ingédients :** aile de raie pelée (50%), crème\*, eau, coulis de tomates\*, épinard\*(10%), câpres\*(10%), moutarde en grains\*, sel, poivre\*, jus de citron\*, amidon de maïs\*, carraghénane.

\*49% des ingrédients agricoles biologiques

**Allergènes : Poisson, lait, moutarde.**

**Conservation :** Dans un endroit frais et sec. Veillez à les placer au réfrigérateur avant leur dégustation. A consommer avant la date indiquée sous le bocal. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer rapidement.

**Verrine : 90g**

**DLUO garantie : 4 ans**

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :**

Energie : 586 KJ (140Kcal), Matières grasses : 8,8g (dont acides gras saturés : 5,1g), Glucides : 5,1g (dont sucres : 1,4g), Protéines : 9,7g, Sel : 1,4g.