

KOULIBIAC DE SAUMON

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de pâte feuilletée
500 g de filet de saumon frais
250 g de champignons de Paris
400 g d'épinards frais
100 g de riz
4 œufs + 1 jaune
2 échalotes
1 sachet de court-bouillon
75 g de beurre
1/2 citron noix de muscade, sel, poivre.



Faire cuire le riz 15 min à l'eau bouillante salée. Égoutter et ajouter 25 g de beurre.

Faire durcir les œufs 10 min à l'eau bouillante. Les rafraîchir et les écaler.

Peler et hacher les échalotes. Les faire revenir 2 min à la poêle dans 25 g de beurre. Ajoutez les champignons émincés et un filet de citron. Laisser cuire 7 à 8 min. Saler, poivrer.

Délayer le contenu du sachet de court-bouillon dans 1 litre d'eau froide. Y faire pocher le filet de saumon 5 min à frémissements. Égoutter et effeuiller la chair.

Équeuter et rincer les épinards. Les faire fondre 2 min à couvert dans une sauteuse. Égoutter à fond puis les faire revenir 3 à 4 min dans 25 g de beurre chaud. Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Étaler 2/3 de la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur en un grand rectangle. La poser sur une plaque humectée d'eau. Disposer une couche de riz, une couche d'épinards, une couche de champignons, une couche de saumon, le tout refroidi. Disposer les œufs durs au milieu. Recommencer avec le reste des ingrédients.

Replier les bords de la pâte sur la farce. Abaisser le reste de pâte. En recouvrir la farce. Pincer les bords pour les souder. Pratiquer 2 ouvertures. Faire un décor avec les chutes de pâte. Dorer la surface au jaune d'œuf.

Faire cuire le kouloubiac 35 min dans le four préchauffé th. 7 (210 °C). Servir chaud avec un beurre fondu à l'aneth.