

KOULIBIAC DE SAUMON


6 pers
30 min
40 min

VOTRE PANIER NETTO

- 800 g de saumon sans peau
-
- 300 g de pousses d'épinards frais
-
- 250 g de champignons de Paris
-
- 2 échalotes
-
- 150 g de riz basmati
-
- 2 rouleaux de pâte feuilletée rectangulaires
-
- 1 jaune d'œuf

PRÉPARATION

- 1.** Plongez le saumon dans une casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition et dès les premiers bouillons, éteignez sous la casserole et laissez le saumon dans l'eau.
- 2.** Taillez les champignons en petits morceaux et émincez finement l'échalote.
- 3.** Faites revenir l'échalote dans un filet d'huile d'olive puis ajoutez les champignons, salez et poursuivez la cuisson pendant 5 min en remuant régulièrement.
- 4.** Dans une grande casserole, versez un filet d'huile puis ajoutez les épinards, salez et faites-les cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée.
- 5.** Faites cuire le riz.
- 6.** Egouttez soigneusement le saumon, et laissez refroidir tous les ingrédients avant de monter le kouloubiac.
- 7.** Déroulez une pâte feuilletée, déposez un lit de riz au centre, de la taille du saumon. Posez le saumon par-dessus, puis une couche d'épinards. Tassez, et ajoutez une couche de champignons.
- 8.** Humidifiez légèrement le tour de la pâte, puis couvrez avec la deuxième pâte feuilletée. Découpez le surplus de pâte (conservez-le vous l'utiliserez pour la décoration) et soudez les bords de pâte à l'aide d'une fourchette.
- 9.** Réalisez de petites décorations dans les chutes de pâte, selon votre inspiration. Déposez-les sur le kouloubiac et dorez au jaune d'œuf.
- 10.** Enfourez pour 25 min à 200°C, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.