

Koulibiac de saumon



Pour 10 à 12 parts

- 2 pâtes feuilletées
- 350 gr de saumon frais sans peau
- 3 œufs
- 1 blanc d'œuf
- 1 jaune d'œuf
- 120 gr de riz blanc
- 150 gr d'épinards frais
- 1 à 2 cubes de bouillon de légumes
- 100 ml de crème liquide

- sel, poivre
- 1 cube de court bouillon
- jus de citron
- 10 gr de beurre

Faire un bouillon de légumes. Pour cela faire chauffer 1 litre d'eau et y faire fondre les cubes de bouillon de légumes.

Se servir de ce bouillon pour faire cuire le riz. Il doit être bien cuit, voire collant.

L'égoutter et réserver

Faire cuire 3 œufs durs.

Faire cuire le saumon au court bouillon. L'émietter. L'assaisonner d'un filet de jus citron, sel, poivre et 50 ml de crème, réserver

Hacher les épinards

Faire fondre le beurre et faire cuire les épinards quelques minutes jusqu'à ce qu'ils rendent tout leur jus.

Egoutter les, saler, poivrer, ajouter la crème restante, le blanc d'œuf et le riz.

Bien mélanger.

Garnir un moule à cake en silicone d'une pâte feuilletée. Couper le surplus de pâtes.

Etaler la moitié du mélange riz / épinards dans le fond du moule, puis le saumon.

Retirer la coquille des œufs (je ne suis pas sûre que c'était nécessaire de le préciser mais bon...) et les aligner sur le saumon en les enfonçant légèrement.

Recouvrir du reste du mélange riz / épinards.

Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée.

Couper l'excédent de pâte et souder bien les bords.

Badigeonner la surface avec le jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau à l'aide d'un pinceau.

Préchauffer le four à 200°.

Enfourner pour 35 minutes.

Laisser entièrement refroidir avant de démouler de le couper en tranches.

Conseil : Mettre 4 œufs durs au lieu des 3 indiqués que j'ai mis, certaines parts n'avaient pas de morceaux d'œufs durs. Tout dépendra de la taille de votre moule.

Je l'avais réalisé la veille au soir pour le lendemain midi et c'était parfait