

Koulibiac de saumon

Une recette facile pour un effet maximum. On peut la servir en entrée chaude les jours de fêtes ou en plat principal. Elle peut se préparer la veille.



8 personnes

800 g de saumon
500 g pâte feuilletée
4 feuilles de brick
250 g champignons de Paris
300 g d'épinards (optionnel)
Jus de 2 citrons
2 œufs entiers + 1 jaune + 1 c. à s de lait
3 échalotes,
ail, estragon, persil,
sel, poivre,
3 c. à s. huile d'olive
100 g de riz cuit
4 œufs durs
beurre.

Préparer un court bouillon corsé avec *vin blanc*.
Faire **cuire le poisson 5 à 10 mn** et laisser refroidir.

Préparer la marinade : dans un saladier mettre le *jus des citrons + l'huile d'olive + persil et estragon hachés + sel + poivre*.

Égouttez le saumon, retirez la peau et les arêtes et effeuiller la chair. Le **faire mariner 2 heures**.
(*mélangez plusieurs fois*)

Hacher les champignons et ciseler les échalotes, les faire sauter légèrement dans *beurre*, ajouter *ail* et *persil haché*.

Lavez équeutez les *épinards*, faites les fondre à feu moyen, sans gras avec 2 c. à s d'eau.
Salez et cuire **10 min**.
Egouttez et pressez *pour enlever l'eau*.

Mélanger : *poisson mariné, riz cuit, champignons et 2 œufs crus*.

Étaler la moitié de la *pâte feuilletée*, la recouvrir avec 2 *feuilles de brick* (*évite à la pâte de se détremper*) y installer **la moitié** de la *préparation au poisson*, **la moitié** des *épinards* et les *œufs durs coupés en deux*, à la queue leu leu, puis recouvrir avec le reste d'*épinards* et le restant de la *préparation*.

Refermer les *feuilles de brick* et le restant de *pâte feuilletée* (*coller avec le blanc restant*)

Percer 2 cheminées *sur le dessus* et dorer au *jaune d'œuf délayé dans le lait* **puis réserver au frais pendant 15 min**.
Dorer *ensuite une seconde fois* avant d'enfourner **15 mn four chaud 240° et 30 mn à 200 °**

Servir chaud avec *beurre fondu citronné*

Si vous le préparez la veille, réchauffez-le à four très doux (100°C environ) pendant 40 minutes.