

KOULIBIAC DE SAUMON

Beurre Nantais

Pâté en croute russe farci de viande ou de poisson, de légumes, de riz et d'œufs dur. Cet apprêt à connu en Europe de nombreuses adaptations et variantes. On fait souvent cuire le koulibiac comme un pâté pantin, c'est-à-dire sans moule mais les moules traditionnels russe sont en terre cuite, en forme de poisson

Sources Larousse gastronomique.

ÉLÉMENTS DE BASE

Feuilletage	0.500 kg
Saumon filet	1.2 kg
Paprika	PM
Sel	PM
Huile d'olive	0.15 litre
Dorure	2 jaunes

GARNITURE

Œufs durs	6 pièces
Riz	0.150 kg
Champignons de Paris	0.600 kg
Épinards en branche	0.600 kg

PÂTE À CRÊPES

Pour 10 crêpes environ

Farine	0.070 kg
Œufs	2 pièces
Lait	0.20 Litre
Huile	1 C à soupe
Sel	1 pincée
Beurre	0.020 KG
Mélange de fines herbes hachées finement avec du Cerfeuil, Estragon, Ciboulette.	

BEURRE BLANC

Echalote	4 pièces
Vinaigre blanc	0.20 litre
Vin blanc	0.10 litre
Crème double	0.050 kg
Beurre	0.250 kg

PROGRESSION

1. Fileter le saumon, supprimer la peau et toutes les arêtes. Tailler en une petite longe et le faire mariner dans un peu de paprika, sel et huile d'olive.

2. Préparer toutes les garnitures

- ✓ Cuire les œufs 8 minutes les écaler et les rafraîchir. tailler en deux dans le sens de la longueur.
- ✓ Cuire le riz à l'anglaise, rafraîchir et réserver.
- ✓ Laver, tailler et faire sauter les champignons au beurre.
- ✓ Laver, équeuter, et faire tomber les épinards dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, assaisonner et réserver.
- ✓ Confectionner l'appareil et les crêpes.

3. Réaliser le beurre blanc

Ciseler les échalotes, puis réunir le tout dans une casserole avec le vinaigre et le vin blanc. Réduire à sec, crémier, puis monter au beurre progressivement, rectifier l'assaisonnement, et réserver au chaud.

3. Monter le Koulibiac

Sur une bande de feuilletage de 30 par 20. Étaler en couche successive les épinards, le riz, les champignons, la bande de saumon, puis poser les œufs, les uns à la file des autres.

Recouvrir avec les crêpes aux herbes, puis poser la deuxième bande de feuilletage sur la première. Chiqueter, dorer, faire une cheminée, laisser reposer au frais une vingtaine de minutes avant cuisson.

4. Cuire au four à 180°C