

Atelier cuisine du 18 Mai 2015

Koulibiac de Saumon

Préparation : 30 mn – Cuisson : 45 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de filet de saumon sans peau
600 gr de pâte feuilletée épaisse
3 œufs + 1 pour dorer
500 gr d'épinards branches surgelés
20 cl de crème épaisse
50 gr de farine
Sel, poivre

Pour la sauce : 2 citrons, 1 bouquet d'aneth ,150 gr de beurre, sel, poivre

Mettez les épinards et les légumes en julienne à décongeler à feu doux dans une casserole ou aux micro-ondes.

Pressez les épinards ensuite dans les mains pour les écouter et hacher grossièrement au couteau.

Mélangez-les avec la crème, sel, poivre.

Cuire 3 œufs, 8 mn dans l'eau bouillante.

Passez-les sous l'eau froide, égalez-les et coupez-les en deux.

Préchauffez le four, Th 7 (210°)

Étalez la pâte sur un plan de travail, farinez pour faire un grand rectangle.

Posez-le sur la lèchefrite garnie de papier sulfurisé en laissant dépasser les bords

Disposez les épinards au centre sur la longueur.

Posez le saumon dessus, puis les demi-œufs rangés en file.

.Disposez la 2^{ème} pâte feuilletée dessus et collez les bords de pâte en les pinçant avec les doigts pour enfermer la farce.

Faire une cheminée au centre du Koulibiac

Badigeonnez pour la dorure avec un jaune d'œuf.

Enfournez pour 35 mn.

Pendant ce temps,

Faites fondre le beurre dans une casserole, mettez-le en saucière avec le jus des citrons et une cuillère à soupe d'aneth, sel, poivre et émulsionnez.

Servez le koulibiac très chaud accompagné de sa sauce.

Bon appétit !