

Koulibiac de saumon

Portions : 6

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

500 g Pâte feuilletée

4 Oeufs

20 g Beurre

700 g Filet de saumon

300 g Pousses d'épinard

125 g Riz

Sel

Poivre



© Marie-Claire-Copyright/Catherine Madani / Femme Actuelle

Plongez le saumon dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition. Eteignez le feu, laissez pocher 10 min. Egouttez le poisson, retirez la peau et les arêtes. Emiettez grossièrement la chair. Salez, poivrez et laissez refroidir.

Faites cuire 3 œufs à l'eau bouillante, 9 min. Ecalez-les. Faites cuire le riz à l'eau bouillante salée. Egouttez-le bien. Faites fondre les épinards à la poêle avec le beurre. Salez, poivrez.

Étalez la pâte feuilletée en un rectangle de 5 mm d'épaisseur. Près d'un bord, disposez le saumon en rectangle. Recouvrez de riz puis disposez les œufs au centre en les alignant. Terminez par une couche d'épinards.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Rabattez la pâte feuilletée et coupez l'excédent. Humidifiez les bords et pincez-les pour les souder. Découpez des lanières dans les chutes de pâte. Décorez-en le koulibiac. Badigeonnez toute la surface de la pâte d'œuf battu. Placez au réfrigérateur pour 20 min.

-Enfournez pour 35 min. Servez chaud accompagné d'une petite sauce à la crème et à l'aneth.