

Koulibiac de Pâques

Ingrédients pour 6-8 personnes

700 g saumon frais en filet
300 g épinards
300 g champignons de paris
4 oeufs
150 g riz
500 g pâte feuilletée
50 g beurre
1 bouquet de persil
1 branche d'estragon
sel et poivre
Sauce
40 cl crème fraîche
1 citron
ciboulette

Faites cuire le riz dans un grand volume d'eau salée de façon à ce que les grains soient bien moelleux. Plongez les œufs dans une autre casserole d'eau bouillante et faire cuire 10 minutes.

Égouttez le riz et réservez-le dans un grand saladier.

Faites refroidir les œufs durs sous l'eau froide, égalez-les, coupez-les en quartiers et ajoutez au riz. Ciselez finement le persil et l'estragon préalablement lavés et séchés et incorporez-les au riz.

Rectifiez l'assaisonnement.

Dans une poêle, saisissez le saumon sur ses deux faces à feu vif puis laissez cuire à couvert 5 min à feu réduit (sans excès pour qu'il reste moelleux).

Effeuillez la chair du poisson, salez et poivrez et mélangez au riz.

Nettoyez et émincez les champignons puis faites-les sauter au beurre dans une poêle. Ajoutez au riz.

Équeutez, lavez les épinards, faire fondre du beurre dans une poêle, ajoutez les épinards et laissez les fondre quelques minutes. Réservez.

Préchauffer le four à 180°C.

Abaissez la moitié de la pâte feuilletée sur une plaque, coupez les bords arrondis pour obtenir un ovale et disposez dessus le mélange riz, champignons, fines herbes, saumon et œufs durs en deux couches séparées par les épinards et en laissant un espace libre de 2 cm sur le pourtour.

Recouvrez avec l'autre moitié de pâte, découpez-la pour l'ajuster et soudez les bords avec la pâte inférieure avec les doigts mouillés à l'eau froide.

Badigeonnez au jaune d'œuf.

Enfournez 35 minutes. Le koulibiac doit être bien doré.

Cinq minutes avant de servir, faites chauffer la crème dans une casserole, salez et poivrez. Ajoutez le jus de citron, fouettez, parsemez de ciboulette ciselée et versez dans une saucière préalablement chauffée.

Servir immédiatement le koulibiac avec la sauce en saucière.

Partagée par: begou@AmisGourmands.fr le
07/04/2010 22:16