

# Koulibiac de Pâques

## Ingrédients pour 6 personnes

800 g saumon frais en filet sans peau ni arêtes  
300 g épinards  
300 g champignons de paris  
5 oeufs  
175 g riz  
650 g pâte feuilletée  
100 g beurre  
1 bouquet persil  
1 bouquet ciboulette  
sel et poivre

# Dans une poêle, saisissez le saumon sur ses deux faces à feu vif puis laissez cuire à couvert 5 min à feu réduit.

# Effeuiliez la chair du poisson, salez et poivrez.

# Faites cuire le riz dans un grand volume d'eau salée et faites durcir 4 oeufs. Écalez-les et coupez-les en quartiers.

# Nettoyez les champignons puis faites-les sauter au beurre dans une poêle.

# Équeutez, lavez puis faites blanchir les épinards 5 minutes dans de l'eau salée. Séchez bien chaque feuille.

# Abaissez la moitié de la pâte feuilletée et disposez dessus: le riz, les épinards, les champignons, le saumon, les oeufs durs. Terminez par les fines herbes ciselées puis recouvrez avec l'autre moitié de pâte en soudant les bords avec les doigts mouillés d'eau froide. Badigeonnez au jaune d'oeuf puis enfournez 40 minutes (th. 5).

Servez accompagné d'une crème ou d'un beurre fondu légèrement citronné.

CONSEIL: Les épinards peuvent être remplacés par de l'oseille selon votre goût.

Classification: poisson (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Journal de Carrefour - mars 2002

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo