

KOULIBIAC DE SAUMON



Pour 8 personnes

Ingrédients :

600 g de pâte feuilletée

100 g de filet de merlan

450 g de filet de saumon

150 g de champignons de Paris

75 g de pain de mie

75 g de crème fleurette

75 g de riz rond cru

1 œuf dur et 1 œuf battu

1 c à s de cerfeuil, d'estragon et de ciboulette

1 jaune d'œuf, 1 œuf

Étaler la pâte en rectangle et la remettre au froid.

Assaisonner le saumon et le filet de merlan. Précuire très légèrement au microonde le filet de merlan et 150 g du saumon qui seront utilisés pour la farce. Couper le saumon restant en gros dés.

Ciseler les herbes.

Cuire le riz rond et l'œuf dur. Préparer les champignons et les couper les en petits dés. Les faire sauter à feu vif dans de l'huile puis laisser cuire doucement environ 8 minutes. Garder le jus rendu.

Dans un grand saladier, mélanger le filet de merlan et le saumon précuit. Les émietter puis ajouter l'œuf battu, l'œuf dur, le riz précuit, les champignons de Paris, le pain de mie, la crème, le cerfeuil, la ciboulette et l'estragon. Saler et poivrer.

Conserver au frais.

Préparer la dorure en battant 1 œuf et 1 jaune avec du sel.

Déposer la moitié de la farce au milieu de la pâte feuilletée dans la longueur. Disposer dessus les dés de saumon et recouvrir avec le reste de la farce.

Dorer un seul grand côté de la pâte et rabattre la pâte sur la farce par le haut. Coller les deux grands côtés l'un sur l'autre. Essayer de donner à l'ensemble une forme de poisson et avec les chutes faire une nageoire caudale et quelques écailles, en utilisant un emporte-pièce.

Dorer l'ensemble et remettre au froid.

Cuire 35 minutes à 205°, en retournant d'avant en arrière le koulibiac au bout de 20 minutes.

Servir avec une sauce mousseline aux herbes.

(Peut être fait à l'avance et réchauffé 20 minutes à 160°.)