KOULIBIAC (PLAT RUSSE)

Ingrédients pour 6 personnes avec un moule à cake

500 g de saumon frais
200 g épinards frais ou congelés
150 g champignons frais
2 échalotes
85 g riz basmati
2 œufs + 1 pour dorer
10 cl crème
2 pâtes feuillettées
1 bouillon de légumes
Aneth

PREPARATION DES DIFFERENTS INGRÉDIENTS

<u>Saumon</u>: disposer les filets (peau dessous) dans un plat, saler légèrement, poivrer. Enfourner à 150° 30 minutes. Oter la peau, les arêtes et réserver pour refroidissement.

<u>Riz</u>: cuire à l'eau bouillante avec le bouillon de légumes, égoutter, ajouter l'aneth, réserver.

Oeufs: Cuire 8 minutes

<u>Champignons</u>: Eplucher, tailler en duxelles (très très petit), ciseler les échalottes et faire revenir à la poële avec un peu de beurre. Ajouter les champignons, cuire 10 minutes, ajouter hors du feu la crème, saler, poivrer.

Epinards: Cuire à la vapeur

ASSEMBLAGE DES INGRÉDIENTS

Toutes les préparations sont REFROIDIES. Préchauffer le four à 220°. Etaler la pâte. A l'aide du moule à cake, on délimite la zone où l'on va déposer les ingrédients SEPAREMENT en couches SUPERPOSEES, dans cet ordre : riz, épinards, saumon, champignons, œufs coupés en 2 dans le sens de la longueur.

Rabattre la pâte aux extrémités puis sur les côtés, recouvrir avec seconde pâte. Coller à l'eau, utiliser les restes de pâte pour le décor. Dorer avec mélange 1 œuf pour 3 c d'eau.

Baisser à 200° le four, cuisson environ 40 minutes. A surveiller !!! Bon appétit