



Koulibiac de Saumon

Ingrédients pour 5 :

- 2 pâtes feuilletées
- 400gr de saumon en filet
- 200gr de riz cuit
- 200gr de champignons de paris
- 3 œufs
- Une lichette de beurre
- 200gr d'épinards
- De l'aneth
- 1 jaune d'œuf avec une cuillère à soupe de lait
- Sel et poivre

Faire durcir les œufs puis les écaler.

Nettoyer les champignons, les couper en morceaux et les faire revenir dans du beurre dans une poêle pendant 5 à 10mn.

Nettoyer les épinards, les mettre dans une casserole, et faire chauffer jusqu'à ce qu'ils soient fondus (entre 5 à 10mn, je crois). Enlever le surplus d'eau et couper grossièrement les épinards.

Faire cuire les filets de saumon environ 10mn, (j'ai un petit plat super pratique pour la cuisson vapeur au micro ondes), avec l'aneth, du sel et du poivre.

Faire chauffer le four à 240°.

Mélanger dans un bol, le riz, les champignons, les œufs écrasés, le saumon émietté, les épinards. Je n'ai pas rajouté de l'aneth, le goût était déjà assez fort mais c'est comme vous voulez ! Salez, poivrez.

Poser sur une plaque à pâtisserie, une feuille de papier sulfurisé. Posez une des pâtes feuilletées dessus (j'ai pris des rondes toutes prêtes, d'où la forme ronde finale, vous pouvez aussi bien le faire en long ou en forme de poisson comme préconisé par la recette Marmiton !). Poser le mélange dessus, recouvrir de la deuxième pâte. Fermer les bords, et passer au pinceau le mélange jaune d'œuf-lait.

Mettre au four pendant 6mn puis baisser la température du four à 190° et laisser pendant 20mn.