



Poissons

# Koulibiac de saumon



**1h50** **40 min** **1h10** **0** **755**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le koulibiac de saumon

2 **Pâte(s) feuilletée(s)**  
300 g **Filet(s) de saumon**  
100 g **Riz Blanc**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
100 g **Oseille**  
30 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Crème  
liquide (fleurette)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la cuisson

1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**

## Ingrédients pour la crème au citron

2 **Citron(s)**  
40 cl **Crème liquide  
(fleurette)**

## Étape 1

### Préparation de la farce

- 1 Faire cuire le riz dans deux fois son poids d'eau bouillante salée pendant une quinzaine de minutes.
- 2 Égoutter le riz, ajouter une noix de beurre.
- 3 Faire durcir les oeufs dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes.
- 4 Les passer sous l'eau froide et les écaler. Les couper en tranches.
- 5 Laver les feuilles d'oseille, retirer les nervures des feuilles les plus grosses.
- 6 Faire chauffer une casserole avec un peu de beurre et de crème. Ajouter l'oseille, la faire fondre sur feu doux pendant quelque minutes. Assaisonner de sel et de poivre.

## Étape 2

### Préparation du saumon

- 1 Saisir les filets de saumon deux minutes par face dans une poêle avec du beurre, du sel et du poivre.
- 2 Couvrir et laisser cuire le saumon pendant 5 minutes sur feu très doux.

- 3 Lever la peau du saumon et les arêtes à l'aide d'une petite pince.
- 4 A l'aide d'une fourchette, effeuiller la chair du saumon, réserver.

1 Sel  
1 Poivre

### Étape 3

#### Préparation du koulibiac de saumon

- 1 Chauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Poser une pâte feuilletée sur une plaque du four.
- 3 Disposer dessus une couche de riz, puis d'oseille, de tranches d'œufs et de saumon en laissant un espace sur les bords.
- 4 Répéter l'opération jusqu'à épuisement des préparations.
- 5 A l'aide du pinceau, badigeonner les bords de la pâte feuilletée de jaune d'œuf.
- 6 Déposer la seconde pâte feuilletée dessus.
- 7 Inciser le pourtour du chausson avec la pointe d'un couteau.
- 8 Badigeonner de jaune d'œuf et inciser légèrement le dessus du koulibiac.
- 9 Enfournier pendant 30 à 45 minutes.

### Étape 4

#### Préparation de la sauce au citron

- 1 Faire chauffer la crème dans une casserole sans la faire bouillir.
- 2 Saler et poivrer.
- 3 Juste avant de servir, verser le jus d'un citron. Fouetter la crème afin de bien l'incorporer.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Servir le koulibiac chaud sur un plat de service avec la sauce au citron dans une saucière.
- 2 Couper l'autre citron en quartiers, les disposer autour du koulibiac.