



Coulibiac de Saumon



Suggestion de présentation

pour 10 à 12 personnes:
500 g de filet de saumon
200 g de vin blanc
700 g de champignons hachés
250 g d'oignons
400 g de riz
1,5 L de consommé pour cuisson du riz
100 g de tapioca
1 oeuf entier
1 jaune d'oeuf
6 oeufs durs
1 kg de feuilletage
Laitue de mer QS
Beurre, persil haché, sel & poivre QS

Détailler les filets en escalopes, assaisonner de sel & poivre. Les raidir au beurre rapidement, verser dessus le vin blanc.

Pocher quelques minutes à feu doux. Le saumon doit être peu cuit, l'égoutter sur papier absorbant, réserver sur une assiette.

Cuire les oeufs durs, refroidir, réserver. Faire suer les oignons hachés au beurre, refroidir, réserver. Cuire les champignons de Paris hachés, passer au beurre et remuer pour les dessécher, réserver.

Cuire le riz dans le consommé pendant 15 mn (à défaut de consommé, cuire le riz à l'eau). Bien égoutter.

Cuire le tapioca dans une casserole avec beaucoup d'eau pendant 8 mn, égoutter, refroidir à l'eau et égoutter à nouveau.

Dans un grand récipient, y mélanger le riz avec le persil haché; les chutes d'oeufs durs; le tapioca; les oignons; les champignons hachés. Ajouter l'oeuf entier ainsi que le jaune d'oeuf. Couvrir une gouttière d'un papier film, y déposer une couche de riz préparé; disposer les escalopes de saumon;

mettre un cordon d'oeufs durs au centre; couvrir avec le saumon restant; terminer le montage avec le restant de riz préparé.

Filmer le dessus et passer au froid plusieurs heures. Dessaler la laitue de mer sous un filet d'eau froide pendant 20 mn.

Préparer et abaisser une pâte feuilletée à 6 tours, d'une épaisseur de 3 mm. Diviser la pâte en deux parties, une partie étant le dessous, l'autre, le dessus du coulbiac. Poser la pâte feuilletée sur une plaque, placer dessus les feuilles de laitue de mer, déposer au centre la garniture du coulbiac, recouvrir de laitue de mer; dorer les bordures.

Poser sur le dessus la deuxième partie du feuilletage, bien presser les bords pour faciliter la soudure. Chiqueter les côtés, laisser reposer 10 à 15 mn, Dorer. Cuire à four moyen (180°C), afin de cuire la farce à l'intérieur. Retirer sur une grille après cuisson.

Le coulbiac peut-être aussi monté avec une pâte à brioche, le principe sera le même.

En même temps que le coulbiac, servir un beurre fondu ou un beurre blanc.