

Koulibiac de saumon

Ce plat j'avais toujours eu très envie de le faire, ne serait-ce que pour son nom (c'est intrigant vous ne trouvez pas ?) et aussi pour pouvoir goûter à ce beau feuilleté au poisson, garni d'épinards et d'oeufs.

Et finalement il ne demande pas une grande technique de cuisine, car tous les éléments sont à assembler. Au final vous avez un superbe plat qui va émerveiller toute votre tablée et vous récolterez beaucoup de compliments ! Vraiment exquis vous l'aurez compris, avec ou sans la sauce (mais avec c'est tout simplement irrésistible !). Et même ceux qui ne sont pas fans d'épinards vont le dévorer !

Alors oui ce n'est pas un plat léger-léger, mais avec une belle tranche vous aurez mangé un vrai repas complet :)

Et la cerise sur le feuilleté : vous pouvez tout à fait le préparer à l'avance et l'enfourner quand vos invités seront arrivés, le temps de prendre l'apéritif et le plat sera prêt à servir :D

[Imprimer](#)

Koulibiac de saumon

Auteur: Un Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Temps total: 1 hour 10 minutes

Pour 6 personnes

Ingredients

- 500 g de [pâte feuilletée](#)
- 500 g de [pavés de saumon](#) (4 pièces)
- 600 g d'[épinards hachés](#)
- 200 g de riz cuit (environ 75 g cru)
- 8 à 12 oeufs de caille
- sel et poivre
- 1 oeuf
- pour la sauce au beurre blanc :
 - 50g d'échalotte
 - 60 g de vin blanc
 - 15 g de vinaigre de vin blanc (ou de cidre)
 - 110 g de beurre froid

Instructions

1. La veille mettre la pâte feuilletée, le saumon et les épinards à décongeler.
2. Le lendemain (et au moins 2 heures avant le service) : cuire le riz et le réserver pour qu'il refroidisse. Bien essorer les épinards dans une passoire pour qu'ils rendent un maximum d'eau.
3. Cuire les oeufs de caille (les plonger dans une eau bouillante, et les laisser cuire 4 minutes. Puis les égoutter et les plonger dans un bol d'eau froide) et les écailler
4. Mélangez le riz avec les épinards. Salez et poivrez.
5. Étalez le premier morceau de pâte feuilletée dans un grand rectangle de 30 sur 20 cm environ. Déposez le sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque à pâtisserie.
6. Disposez le mélange épinard-riz en laissant 3 cm sur tout le pourtour. Disposez ensuite les oeufs de caille (sur leur longueur, par leur hauteur ce sera moins joli à la découpe) sur les
7. épinards, et enfin les pavés de saumon sur le dessus. Humidifiez les bords avec un pinceau humide.
8. Étalez le second morceau de pâte un peu plus grand que le premier, puis déposez-le au dessus. Soudez bien en appuyant avec vos mains, puis coupez le surplus de pâte.
9. Chiquetez les bords en réalisant une incision régulière avec un couteau d'office - poussez juste le couteau verticalement, côté coupant vers la pâte, afin qu'il rentre de quelques millimètres, ne coupez pas vraiment la pâte).

10. Empilez les restes de pâte et ré-étez le tout, puis découpez les formes de votre choix à l'emporte-pièce.
11. Batre l'oeuf et badigeonnez le tout, puis disposez vos formes sur le dessus, et badigeonnez à nouveau.
12. Mettez le tout au frais pour deux heures minimum.
13. Préchauffez le four à 200°C.
14. Badigeonnez à nouveau l'ensemble puis enfournez pour 40 minutes environ, le dessus doit être bien uniformément doré.
15. Pour la sauce : Emincez très finement l'échalote et la disposer dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à frémissement pendant 4 minutes, puis ajoutez le beurre froid en petits morceaux tout en fouettant rapidement. Lorsque la sauce est bien nappante la versez dans un bol.
16. Sortez le feuilleté et couper des tranches, à servir nappé de sauce !

Astuce : vous pouvez aussi varier le poisson et utiliser de la truite, ou même du cabillaud si le saumon ne vous plaît pas trop ;) Et pour écailler de œuf de caille, c'est par [ici](#) que ça se passe.
