



## **MON KOULIBIAC**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

600 gr de filet de saumon frais  
200 gr de riz  
250 gr de champignons de Paris  
100 gr d'oignons  
100 gr de beurre  
3 Œufs durs  
2 bottes d'aneth  
300 gr d'épinard  
100 gr de crème fraîche  
100 gr de citron  
150 gr de pâte feuilletée  
3 jaunes d'œufs



### **Progression**

Mettre le riz en cuisson dans une grande casserole d'eau salée.  
L'égoutte et le laisser refroidir avant d'y ajouter l'aneth haché.

Nettoyer et hacher les champignons en fines lamelles et les mettre à cuire dans une poêle avec du beurre et les oignons finement taillés.  
Assaisonner de sel et poivre. Laisser fondre doucement et retirer du feu. Laisser refroidir.

Faire revenir les épinards avec une noisette de beurre dans une sauteuse. Les faire fondre jusqu'à évaporation de l'eau végétale. Y ajouter une belle cuillère de crème fraîche et mélanger. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Tailler le filet de saumon en tronçons épais d'environ 1 à 2 cm.  
Les arroser d'un filet de jus de citron et assaisonner de sel et poivre.

### **Montage**

Prendre un moule à pâtisserie en gouttière. Le chemiser, avec du papier sulfurisé pour faciliter le démoulage.

Étaler la pâte feuilletée dans un rectangle suffisamment large pour envelopper la préparation. Placez la pâte dans le fond de la gouttière en laissant déborder les bords.

Superposer ensuite les ingrédients tout d'abord avec un peu de riz, les tronçons de saumon, les champignons, une couche d'épinards, les œufs durs hachés et mélangés avec une peu de crème fraîche.

Répéter l'opération jusqu'à remplir la gouttière.

Rabattre la pâte feuilletée sur le dessus pour refermer hermétiquement le koulibiac avant de le retourner délicatement sur une plaque de cuisson. Badigeonner le Koulibiac avec le jaune d'œuf pour une belle dorure.

Mettre en four préchauffé à 180°C pendant 35 à 40 minutes.  
Laisser reposer 5 bonnes minutes à la sortie du four.

### **Dressage**

Servir à l'assiette une part de Koulibiac en tranche épaisse accompagné d'une sauce crème au citron ou une sauce beurre blanc.



**Chef Nicolas BRENELIERE**  
**Banque de France**  
4 rue Marsollier  
75002 PARIS