Koulibiac de saumon, beurre blanc

Cyril Lignac

40 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 500g de saumon frais sans peau
- 100g de riz basmati cuit et froid
- 180g de champignons de Paris équeutés et lavés
- 20g de beurre
- 1 oignon épluché et ciselé
- 4 œufs durs (cuisson à l'eau bouillante 9 à 11 minutes)
- 3 cuil. à soupe de persil haché
- 2 cuil. à soupe d'aneth hachée
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuil. à soupe d'eau
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- Huile d'olive
- **LA SAUCE :**
- 1 échalote épluchée et ciselée
- 150g de beurre doux coupé en petits cubes
- 5cl de vin blanc
- 1 jus de citron jaune
- Sel fin et poivre
- **LES USTENSILES** :
- 1 planche à découper + 1 couteau éminceur de Chef + 1 assiette + 2 saladiers
- 1 poêle + 1 maryse + 1 saladier
- 1 plaque de cuisson perforée + 1 feuille de papier sulfurisé + 1 pinceau
- 1 casserole + 1 fouet
- 1 passette
- 1 couteau scie ou à pain

1.
Préchauffez le four à 200°C. Taillez le saumon en cubes et réservez- le. Réservez dans une assiette. Taillez les champignons en cubes et déposez-les dans un saladier. Écalez les œufs durs et coupez-les en morceaux sans les hacher puis réservez dans le bol.

•2.
Dans une poêle chaude, versez un trait d'huile d'olive, ajoutez les cubes de champignons, salez-les et cuisinez-les quelques minutes, déposez une noix de beurre, mélangez et donnez une légère coloration. Ajoutez l'oignon, mélangez et continuez à cuire quelques minutes. Versez le riz et cuisinez quelques minutes sans coloration. Versez dans un plat ou un saladier. Ajoutez ¾ des herbes hachées dans le mélange.

3. Sur la pâte feuilletée, déposez les œufs durs sur 16 cm de long et 8 cm de large. Puis déposez sur la couche d'œufs durs, une couche du mélange champignons- riz- herbes. Ajoutez les cubes de saumon, assaisonnez de sel et de poivre. Parsemez du reste d'herbes. Dorez au jaune d'œuf avec une cuillerée d'eau les bords de la pâte et refermez le feuilleté. Soudez fermement. Rabattez les côtés au-dessus et coupez- les si besoin. Retournez le feuilleté et déposez-le sur une plaque perforée. Enfournez au four chaud pendant 20 minutes.

•4. Pendant la cuisson du saumon, versez l'échalote ciselée avec le vin blanc dans une casserole, ajoutez le beurre en montant au fouet jusqu'à ce que la préparation mousse. Passez le beurre à la passette et versez quelques gouttes de jus de citron, assaisonnez le beurre monté de sel et poivre.

•5. Sortez le feuilleté du four, coupez-le en tranches et servez-le avec le beurre blanc.