

Koulibiac de saumon, sauce moutarde au curry

Les ingrédients pour 6 personnes :

700 g de filet de saumon frais sans la peau
150 g de champignons de Paris
200 g de pousses d'épinards
2 échalotes
150 g de riz long
3 oeufs durs
2 c à s d'huile d'olive
1 citron
3 c à s de crème épaisse
20 g de beurre
50 g de chapelure
Sel et poivre

Dans une sauteuse faire fondre le beurre, ajouter les épinards et les faire revenir 3 mn à feu moyen. Les égoutter sur du papier absorbant et les hacher.

Couper les champignons nettoyés en petits morceaux. Hacher les échalotes. Cuire le riz suivant les indications du paquet. Couper le saumon désarrêter en petits morceaux. Ecaler les oeufs durs.

Faire dorer les champignons à feu vif dans l'huile pendant 8 mn, ajouter les échalotes, le jus de citron et le zeste. Saler, poivrer et mélanger.

Dans un saladier mélanger le saumon avec les champignons, les épinards, le riz, les oeufs durs hachés avec une fourchette, la crème fraîche, la chapelure, sel et poivre. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Répartir le haché dans 6 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre mis sur une plaque antiadhésive et mettre à four préchauffé à 180° pendant 15 mn.

Pour les disques de pâte feuilletée :

1 pâte feuilletée étalée
1 jaune d'oeuf
1 c à s d'eau

Faire 6 cercles de pâte de 10 cm de diamètre, les piquer avec une fourchette et les dorer à l'aide d'un pinceau avec le jaune mélangé à l'eau. Faire des quadrillages avec le dos d'un couteau pour la déco et mettre sur une plaque antiadhésive à cuire à four 200° environ suivant

jusqu'à ce que les ronds de feuilletage soient dorés. Vous pouvez les faire à l'avance et les réchauffer au dernier moment.

Pour la sauce :

De la crème liquide à 15 % de M.G.

De la moutarde à l'ancienne

Du curry en poudre

Dans une casserole mettre 4 belle c à s de crème pour 1 belle c à s de moutarde à l'ancienne et 1 c à s rase de curry, cela pour 2 personnes, il ne reste qu'à multiplier par trois pour 6 personnes!! En fait vous pouvez garder les ingrédients de base et faire les proportions suivant votre goût.

Pour le service, couper les disques de pâte feuilletée en 2 dans l'épaisseur, mettre un demi-disque dans l'assiette, démouler un kouloubiac dessus, mettre l'autre moitié de disque en déco et napper de sauce. Servir immédiatement.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>