

Animation Cuisine du Mardi 13 février 2024 (Martine Agier)

.....

Koulibiac (pour 6 personnes) et sa Sauce citronnée

Le koulibiac est une recette traditionnelle que l'on sert lors des fêtes de Noël en Russie (on peut ajouter une duxelle de champignons et des œufs durs pour Pâques).

Ingrédients Koulibiac :

2 pâtes feuilletées / 100g de riz cru / 500g de saumon ou truite eau douce / 250g d'épinards frais / 25g de beurre demi-sel / sel et poivre

Ingrédients Sauce citronnée : (on peut faire la sauce la veille aussi).

40g de beurre demi-sel / 450g de crème fraîche fleurette légère / 1 citron / ciboulette / sel et poivre

Préparation du Koulibiac : (on peut commencer les étapes suivantes la veille).

Cuire le riz à l'eau bouillante salée, l'égoutter, réserver au frigo après refroidissement.

Préparer les filets de poisson, enlever les arêtes et la peau, essuyer puis filmer, réserver au frigo.

Trier les épinards, enlever les queues, laver, laisser égoutter.

Laver la ciboulette, la couper, réserver au frigo.

Sortir les pâtes feuilletées du frigo pour les préparer en rectangle, remettre au frigo.

Préparation de la sauce citronnée : (on peut faire la veille)

Presser le citron, garder le jus.

Mettre le beurre à fondre dans une casserole, ajouter la crème, faire bouillir, arrêter le feu puis rajouter le jus de citron, la ciboulette, sel poivre. (si on la fait la veille, Laisser refroidir, couvrir et réserver au frigo)

Montage et cuisson du Koulibiac :

Le jour, faire fondre le beurre dans un wok pour faire sauter rapidement les épinards à crus. Après quelques minutes, les épinards sont cuits, saler et poivrer éventuellement, laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200°.

Placer la pâte feuilletée sur la plaque de cuisson. Disposer le riz sur la pâte feuilletée en formant un rectangle, recouvrir avec le poisson, assaisonner de sel et poivre. Couvrir d'épinards cuits.

Battre le jaune d'œuf avec un peu d'eau pour coller les bords de la pâte.

Refermer le feuilleté en rabattant les côtés par dessus puis soudez-le fermement. Poser le dessus restant en le collant aussi ~~puis retourner le feuilleté~~ Décorer avec les chutes de pâtes puis dorer à l'œuf. Mettre au frigo 10 mn avant de cuire puis cuire 45mn environ.

Sortez du four le feuilleté, coupez-le en tranches et servez votre Koulibiac avec la sauce citronnée.

Bon Appétit !