 **Koulibiac de saumon**


**Pour 12 Croquants-Gourmands**
**- 600 g de pâte feuilletée
- 875 g de filets de saumon en tranches épaisses (sans peau ni arête) - 8 œufs + 1 jaunes
- 400 g de feuilles d'épinards - 2 oignons (200 g) - 170 g de riz arborio
- 2 càs d'huile d'olive - 1 càs de ciboulette ciselée - 3 càs de persil haché
- 50 g de beurre - 4 càs de crème liquide**

**Préchauffage du four à 230°** (chaleur statique)

**Préparation des ingrédients :**

**La veille ou quelques heures avant.**

* Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole.
* Ajouter le riz et bien remuer pour l'imprégner de gras.
* Verser 1 litre d'eau bouillante salée et laisser cuire pendant 18 minutes.
* Égoutter et laisser refroidir.
* Faire fondre le beurre dans une grande poêle et y saisir rapidement les tranches de saumon sur les 2 faces.
* Elles doivent simplement dorer et rester bien moelleuses.
* Réserver et laisser refroidir.
* Dans la même poêle, faire blondir les oignons émincés finement pendant une dizaine de minutes. Laisser refroidir.
* Toujours dans la même poêle, laisser étuver les épinards pendant 5 bonnes minutes.
* Les égoutter soigneusement en les pressant avec le dos d'une cuillère.
* Faire durcir 6 œufs.
* Dans un petit saladier, mélanger le riz avec les oignons, la ciboulette, le persil, un œuf et 2 cuillerées à soupe de crème.
* Émietter grossièrement le saumon.
* Couvrir et réserver au frais.
* Hacher les épinards au couteau, ajouter un œuf et 2 cuillerées de crème, saler et poivrer.
* Écaler les œufs durs.
* Couvrir les récipients contenant le riz, le saumon, les épinards et les œufs et réserver au frais.

**Le montage du Koulibiac :**

**Le jour de la cuisson.**

* Étaler 1/3 de la pâte feuilletée sur environ 3 mm d'épaisseur.
* Disposer en couches successives :

1/3 de riz
- la moitié des épinards
- la moitié du saumon
- les œufs durs les uns derrière les autres.

combler avec la moitié du riz restant
- le reste du saumon
- le reste des épinards
- le reste de riz.

* Tasser légèrement.
* Retirer délicatement la forme si vous en avez utilisé une.
* Recouvrir d'une abaisse de pâte feuilletée.
* Souder les bords bien hermétiquement en les collant avec un peu de jaune d'œuf.
* Faire des cheminées (j'en ai fait 3) et les maintenir ouvertes avec un bristol roulé.
* Décorer de chutes de pâte et dorer au jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau.
* Enfourner pendant 25 minutes.
* Réduire la chaleur du four à 150° et laisser encore 15 minutes.
* Surveiller et couvrir le pâté d'un papier alu, s'il colore trop.
* Laisser refroidir quelques minutes avant de découper en tranches.
* Servir avec des tranches de citron et éventuellement avec une sauce à la crème citronnée, comme [ici](http://avecmichele.canalblog.com/archives/2009/12/30/index.html).