

Koulibiac de saumon pour 15 personnes

Un peu d'histoire

Koulibiac est un mot d'origine russe qui signifie " celui qui n'a plus faim "

On prétend qu'un noble russe aurait demandé à son cuisinier un plat à base de saumon. A la fin du repas , rassasié, il se serait exclamé KOULIBIAC.

Mais cela n'est peut être qu'une légende



Le saumon

- 1 saumon de 4 à 5 kg
- 700 gr de riz Basmati
- 500 gr de carottes
- 500 gr d'haricots verts surgelés
- 1 feuille de pâte feuilletée par personne
- 3 jaunes d'œuf
- 4 œufs entiers

1/ Commencer par cuire le riz dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il soit tendre (pas al dente) puis l'égoutter sans le rincer. Laisser refroidir.

2/ Eplucher les carottes, les laver et les tailler en bâtonnets.

Cuire les carottes dans de l'eau bouillante salée pendant 4 min puis les refroidir à l'eau froide.

3/ Cuire les haricots verts dans de l'eau bouillante salée pendant 5 min puis les refroidir à l'eau froide.

4/ Lever les filets du saumon et mettre l'arête centrale de côté avec la tête (à laquelle les ouïes auront été retirées). Enlever les quelques arêtes restantes sur les filets. Et retirer la peau des filets. Découper ensuite de belles escalopes dans les filets.

5/ Mettre le riz dans un plat creux et y mélanger les 4 œufs entiers. Saler et poivrer.

6/ Placer sur le plan de travail une pâte feuilletée et y mettre au centre une escalope de saumon. Saler et poivrer légèrement. Puis mettre sur l'escalope de saumon 1 cuillère à soupe de riz puis des légumes. Recouvrir le tout d'une nouvelle escalope de saumon. Refermer la pâte feuilletée.

7/ Découper la pâte feuilletée à votre convenance et la dorer à l'œuf.

8/ Placer au réfrigérateur, sortir 30 min avant cuisson.

9/ Cuire entre 20 et 30 min selon le four à 175°C.

Le coulis de langoustines

- 1 kg de langoustines
- ½ verre de Cognac ou d'Armagnac
- 1 cuillère à soupe de tomate concentrée
- 1 litre de fumet de poisson réalisé avec les arêtes de saumon et 1,5 litre d'eau. Cuisson 20 min après ébullition puis filtrer au chinois.
- 200 gr d'échalotes hachées
- 50 gr d'ail frais
- ½ litre de crème liquide
- 100 gr de roux réalisé avec 50 gr de beurre bouillant et 50 gr de farine, cuits pendant 3 min en remuant puis le laisser refroidir.
- huile d'olive
- Sel et poivre

1/ Retirer les têtes des langoustines et les faire sauter avec les échalotes dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive en les écrasant.

2/ Quand le fond de la casserole commence à caraméliser, faire flamber au cognac les têtes écrasées puis ajouter la tomate. Laisser cuire 1 min.

3/ Ajouter le fumet de poisson et l'ail haché. Laisser cuire 20 min à feu doux.

4/ Ensuite passer le tout au chinois en pressant bien les têtes pour extraire le maximum de jus et le remettre dans une casserole à feu doux.

5/ Lier le jus avec un peu de roux et ajouter la crème. Selon la consistance voulue, rajouter du roux et modifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre.
Consistance idéale : similaire à une crème anglaise.

6/ Cuire les queues de langoustines 3 min à l'huile d'olive (1 cuillère à soupe) et s'en servir pour décorer le plat ou mettre dans le Koulibiac.

Conseils

- La sauce peut être faite à l'avance, refroidie et congelée. Elle se conservera plusieurs semaines.
- Le Koulibiac peut être préparé à l'avance. Il tiendra facilement 2 jours au réfrigérateur. Il n'y aura plus qu'à le sortir 30 min avant la cuisson.

Remerciements

Un grand merci à Domi et Yvan de m'avoir accueilli chez eux et permis de faire une démonstration culinaire sympathique avec des personnes très agréables.

L'Animateur
Patrice DUPUY