

Coulibiac de saumon sauce beurre blanc



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
5 grammes	Aneth en feuille en boîte 240 g DUCROS	0170487
500 grammes	Beurre doux	~
250 grammes	Champignons de Paris hôtel en boîte 5/1 VALTONIA	0003629
2 sachets	Echalote lanière en sachet 1 kg LA CASE AUX	0015622
500 grammes	Farine de blé type 55 en sac 5 kg MOULIN	0088638
1.5	Filet de saumon frais	~
12 pièces	Œuf	~
5 grammes	Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS	0170860
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
200 grammes	Riz Basmati en sac 2,5 kg UNCLE BEN'S	0044864
100 grammes	Sauce beurre blanc en boîte 1 kg KNORR	0042873
10 grammes	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
30 grammes	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

Étapes de préparation

- 1 Diluer la levure dans un petit volume d'eau tiède. Dans la cuve du batteur. Mettre la farine puis ajouter la levure. Mélanger avec 6 œufs ,le sucre le sel. Bien pétrir puis incorporer le 250 g de beurre doux. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle de la cuve du mélangeur. Donner un temps de repos à la pâte dans un endroit tiède (étuve). Rabattre la pâte puis mettre à reposer au frais.
- 2 Cuire 5 œufs dur et réserver un œufs pour la dorure.

- 3 Cuire le riz Basmati, le refroidir et le réserver pour le montage du coulibiac.
- 4 Egoutter et faire revenir les champignons avec la persillade dans de la matière grasse.
- 5 Détailler le filet de saumon en trois bandes dans le sens de la longueur saupoudrer d'aneth, assaisonner de sel et poivre.
- 6 Etaler la pâte à brioche de forme rectangulaire à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et faire deux abaisses. Disposer sur la première une couche de riz basmati, les champignons, les œufs durs taillés en rondelles, les bandes de filets de saumon. Refermer avec la seconde abaisse de pâte sans oublier de bien souder les deux pâte avec de la dorure. Dore avec le reste de dorure et mettre à cuire au four à 180°C sur une plaque à pâtisserie pendant 25 à 30 mn.
- 7 Réaliser la sauce beurre blanc. Disperser la quantité de produit dans de l'eau froide en remuant à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition tout en remuant, laisser cuire une minute et ajouter la quantité de beurre petit à petit. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.
- 8 Tailler le coulibiac en 10 parts régulière nappées de sauce chaude. Servir bien chaud.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits Bio blanc AOC 2015 en bouteille 75 cl A L'ORIGINE PATRICK HUDELLOT