

Koulibiac de saumon



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
244150	Pavé de saumon Salmo salar BIO avec peau sans arêtes 150 g	800 Gramme
3490	Riz blanc long grain 2,5 kg Veggie	750 Gramme
46238	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre 500 g	600 Gramme
237595	Palets d'épinards branche CE2 2,5 kg Bonduelle	400 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	50 Gramme
138681	Oeufs durs écalés inf. 53 g	5 Pièce
288325	Jaune d'œuf liquide pasteurisé 1 kg	5 Centilitre
203040	Crème liquide légère 18% MG UHT 1 L Ramli	100 Gramme
	Bouillon de légumes	0.5 Litre
	Roux blanc	50 Gramme
	Jus de citron et zeste	2 Pièce
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Marquer le saumon en cuisson au four à 250°C pendant 4 min, puis finir la cuisson à basse température à 110°C pour atteindre + 54°C à cœur. Refroidir et réserver au frais.
- 2 Marquer en cuisson les palets d'épinard branche au four en plaque gastro perforée avec couvercle à 250°C pendant 20 min. Refroidir et réserver.
- 3 Couper les œufs en 4 et réserver.
- 4 Mettre en décongélation le riz en chambre froide positive, en bac gastro avec couvercle.
- 5 Préparation de la sauce : dans un rondo, mettre le bouillon de légumes à chauffer, lier au roux, ajouter la crème, les zestes de citron et le jus. Rectifier l'assaisonnement et finir avec la ciboulette.



PassionFroid
groupe pomona

Koulibiac de saumon

- 6 Montage du Koulibiac : mettre à plat la pâte feuilletée, déposer le riz, puis les épinards, les œufs, le saumon émietté. Fermer l'ensemble avec la dorure et effectuer un décor. Faire 2 à 3 cheminées sur le dessus, cuisson sur plaque à pâtisserie au four à 185°C pendant 30 à 40 min (en fonction des volumes).
- 7 Laisser reposer 20 min avant de commencer à trancher. Servir avec la sauce à l'envoi.