

## Koulibiac de lotte et saumon aux petits légumes.

Ustensile : Moule à cake de belle taille.

### Ingrédients (Pour 4 à 6 personnes) :

- 350 gr. De pâte Brisée
- 700 gr. De lotte (filets dans la queue de lotte)
- 3 tranches de saumon fumé
- 100 gr. de riz (**cuit à l'avance**)
- 150 gr. D'épinards en branche (des Bonduelle surgelés, ou encore mieux, des frais).
- 3 carottes
- 3 œufs
- 2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 échalote.

### Réalisation :

- Pochez la lotte dans un court bouillon frémissant une petite dizaine de minutes, égouttez et laissez refroidir. Enlevez l'arête centrale si vous ne l'aviez pas fait avant. Mettez de côté.
- Coupez les carottes en cubes minuscules de 3mm de côté. Faites les blanchir aussi 10 minutes. Ciselez l'échalote très fin, sortez et décongelez les briques d'épinard. Si ce sont des frais, faites les blanchir 2 minutes à la suite des carottes.
- Tapissez le moule à cake avec la pâte Brisée. Laissez dépasser de 2 cm de tous les côtés. Couper le reste de pâte et récupérer pour faire le futur couvercle.
- Dans un grand bol, battez 3 jeunes d'œuf avec la crème fraîche (réservez-en un peu de jaune pour le vernissage final). Incorporez-y le riz, les carottes, les épinards et l'échalote. Salez, poivrez.
- Versez la moitié de cette préparation dans le moule.
- Enveloppez les filets de lotte avec les tranches de saumon puis allongez ces « rouleaux » dans le moule, sur la préparation.
- Recouvrez avec le reste de la préparation.
- Rabattez les rebords de pâte sur la préparation.
- Ajoutez le reste de pâte (que vous avez ré-étalé préalablement) pour fermer le koulibiac. Petits coups de fourchette pour souder les bords, deux petits trous pour laisser sortir la vapeur (tchou, tchou...) et passage de jaune d'œuf pour assurer un beau vernis à la cuisson.
- Cuisez à feu moyen (180 chaleur tournante) pendant 40 minutes environ. Le temps de cuisson est indicatif et dépend un peu du volume à cuire, mais on dépasse rarement 45 minutes. Vous avez compris que le temps de cuisson dépend aussi du niveau de « précuisson » de tous les éléments, pris séparément (notamment les carottes).

Démoulez le koulibiac encore tiède et servez accompagné d'un beurre blanc ou d'une mayonnaise tomatée.

Un Côte de Gascogne Uby blanc ira très bien....

NB : La lotte peut être remplacée par un autre poisson blanc qui se tient bien à la cuisson (sole, turbot) ou même par du saumon frais. Cela devient alors un Koulibiac aux deux saumons...