



1. Nettoyez les poireaux et émincez-les très finement. Faites-les suer dans une poêle avec le beurre, à feu moyen pendant 5 mn, puis baissez sur feu doux et laissez cuire 15 mn. Salez, poivrez, mettez une c. à soupe de crème fraîche, remuez et poursuivez la cuisson à feu très doux pendant encore 5 à 10 mn pour absorber le jus. Réservez.
2. Pelez l'ail et les échalotes, ciselez-les finement. Hachez le persil.
3. Coupez les bouts terreux des champignons et brossez-les (s'ils sont très sales, nettoyez-les avec un chiffon humide). Coupez-les en fines lamelles.
4. Dans une poêle, mettez 1 c. à soupe d'huile d'olive et faites revenir les échalotes pendant 5 mn. Ajoutez les champignons et faites-les cuire à feu moyen-vif pendant 5 mn, en salant en début de cuisson. Ajoutez l'ail et le persil et prolongez la cuisson de 5 mn. Réservez.
5. Préchauffez votre four sur 200°C.
6. Rincez et essuyez vos filets de saumon dans du papier absorbant (ou un torchon propre). S'il reste des petites peaux blanchâtres ou marrons sur vos filets, enlevez-les avec un couteau effilé. Vérifiez qu'il n'y a plus d'arêtes en caressant les filets avec vos doigts.
7. Coupez la pâte feuilletée en 3 morceaux : deux de 100 g et le troisième de 300 g.
Prenez un morceau de 100 g, sur un plan de travail légèrement fariné et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, réalisez les décors à l'emporte-pièce. Si vous souhaitez faire une tresse, découpez 3 fines bandes de pâte (en ne coupant pas jusqu'en haut pour que les bandes restent attachées) et tressez-les.
8. Avec le morceau de 300 g, faites un grand rectangle (il devra mesurer 15 cm de plus, en hauteur et en largeur, que les filets de saumon). Mettez-le sur une plaque recouverte de papier cuisson, recouvrez-le de la moitié de la poêlée aux champignons, en laissant 2/3 cm de vide sur les côtés. Déposez un premier filet de saumon par-dessus. Recouvrez de fondue de poireaux. Déposez le deuxième filet et recouvrez avec le reste des champignons.

Assez facile
1h00 de préparation
1h10 de cuisson
Cher

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un rouleau à pâtisserie, d'un mixeur plongeant et, si vous voulez faire le même décor, d'emporte-pièces en forme d'étoiles, de feuille de gui et d'étoile filante.

- 2 filets de saumon de 800 g chacun (demandez à votre poissonnier d'enlever la peau et les arêtes)
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 400 g de champignons de Paris (ou un mélange avec des cèpes, pleurotes...)
- 4 petits poireaux
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 6/7 branches de persil
- 500 g de pâte feuilletée (de qualité !
Commandez-la chez un bon pâtissier ou prenez par exemple la pâte feuilletée inversée de la marque Échirée. Dans tous les cas, prenez-la dans un format rectangulaire)
- 1 jaune d'œuf
- Huile d'olive
- Farine (pour votre plan de travail)
- Sel
- Poivre du moulin

Pour la sauce hollandaise :

- 110 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 c. à soupe d'eau
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 6/7 branches d'estragon (facultatif)
- Sel
- Poivre du moulin



9. Étalez le dernier morceau de pâte (100 g) en une bande un peu plus large que les filets de saumon. Posez-la sur les champignons.
10. Humidifiez les bords des pâtes au pinceau et à l'eau et rabattez chaque côté de la pâte inférieure sur la bande supérieure en appuyant bien sur les côtés pour souder les pâtes entre elles.
11. Retournez le tout et faites glisser sur une plaque recouverte de papier cuisson.
12. Si vous souhaitez réaliser le même décor que sur la photo, prenez un petit couteau pointu et faites des croissillons sur tout le dessus de la pâte. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus au jaune d'œuf. Déposez la tresse au centre, les étoiles et les feuilles de gui de part et d'autre en les mouillant avec un peu d'eau pour les fixer. Finissez de dorer au pinceau.
13. À l'aide du petit couteau pointu, faites des entailles discrètes sous la tresse sur toute la longueur pour permettre à la vapeur de s'échapper et éviter que la pâte ne gonfle trop.
14. Enfournez pour 30 mn (pour des filets de saumon très rosés). Prolongez la cuisson de 10 minutes (voire plus en fonction de vos goûts) si vous aimez votre saumon plus cuit.
15. Pendant ce temps, préparez votre sauce hollandaise. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Dans un récipient haut (le bol d'un mixeur plongeant ou un doseur), mettez les jaunes d'œuf, l'eau et le jus de citron. Quand le beurre est fondu, mixez les ingrédients et ajoutez le beurre bien chaud petit à petit tout en mixant à l'aide du mixeur plongeant. Salez, poivrez et servez en accompagnement du saumon avec une salade verte.



Il est important d'absorber tous les jus de cuisson (champignons, poireaux) et l'humidité des filets de saumon pour ne pas détrempier votre pâte feuilletée. N'hésitez pas à remettre votre pâte au réfrigérateur pendant au moins 30 mn si elle devient trop molle pour réaliser les décors.

Variantes :

Si vous aimez, rajoutez des câpres dans la sauce hollandaise.

Dans la vraie recette du kouloubiac, il y a des œufs durs (x 4, hachés et déposés en premier sur la pâte feuilletée), puis du riz (200 g de basmati cuit mélangé aux champignons), le filet de saumon puis des épinards (300 g hachés et cuits). Et pas de poireaux !

Pour une version végétarienne, regardez dans le paragraphe "Variantes" du "BŒUF FAÇON WELLINGTON" en bas de page.