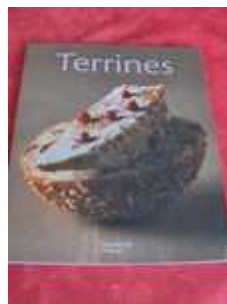




*Une recette que j'ai trouvée très sympathique et très originale, elle est tirée du petit livre de recette "Terrines" des Éditions Hachette Pratique.*



*Cette recette est très goûter et elle surprend beaucoup, elle est à essayer et croyez moi vous ne serez pas déçu!!!! J'y ai juste simplifier la recette en remplaçant la pâte, genre pâte briochée par de la pâte feuilletée déjà prête car je manquais de temps pour sa confection et surtout pour le repos de la pâte qui était de 2 heures, trop long pour moi.*

*Je ne disposais pas non plus de filet de brochet pour la garniture que j'ai remplacé par du filet de sabre qui n'a pratiquement pas d'arêtes. Ce que je déteste dans un poisson!!!!*

***Ingrédients (pour 4 personnes):*** 2 rouleaux de pâte feuilletée, 200g de filet de sabre, 200g de filet de saumon, 1 petit oignon, 2 oeufs, 20g de beurre, 10cl de lait, 2 cuillère à soupe de crème liquide, 2 tranches de pain rassis, 100g de riz, un bouquet de persil et sel, poivre.

### ***Préparation:***

*Porter à ébullition 25cl d'eau. Saler, ajouter le riz et les 20g de beurre. Couvrir et laisser cuire 25 minutes environ à feu doux. Mettre de côté.*

*Ôter les arêtes du filet de sabre s'il y en a, le couper en petits morceaux et le mixer dans votre robot avec les 2 cuillères de crème liquide. Ajouter à ceci, l'oignon haché, le pain ramolli dans le lait, les jaunes d'oeufs et le persil haché. Saler et poivrer. Battre les blancs en*

*neige et les incorporer au mélange.*

*Faire préchauffé le four à 180°C. Sur une plaque du four, étaler du papier sulfurisé, y déposer le premier rouleau de pâte feuilletée. Répartir la moitié du riz sur ce premier disque de pâte sur 15x20cm, puis étaler par dessus le riz la moitié de farce au filet de saumon. Parsemer de dés de saumon. Couvrir avec le reste de farce, puis le reste de riz. Recouvrir du second rouleau de pâte feuilletée. Couper le surplus de pâte tout autour et souder les bords entre eux. Percer deux cheminées sur le dessus et badigeonner le Koulibiak d'un jaune d'oeuf avec 1 cuillère à soupe d'eau. Déposer 1 noisette de beurre sur chaque cheminée.*

*Faire cuire le Koulibiak pendant 30 à 40 minutes au four. Couper le Koulibiak tiède en tranche de 2 à 3 cm d'épaisseur et servir.*



***Bonne dégustation!!!!***